Gebruiksaanwijzing

KOOKPLAAT

PH 760 RF/HA
PH 760 RF GH/HA
PZ 760 RF/HA
PH 760 F/HA
PH 760 F GH/HA
PH 750 RT GH/HA
PH 750/HA
PH 750 T/HA
PH 750 T GH/HA
PH 741 RQO GH/HA
PH 730 RT/HA
PH 720 RT/HA

Samenvatting

Het installeren

! Bewaar dit boekje zorgvuldig voor eventuele verdere raadpleging. Wanneer u het product weggeeft, verkoopt, of wanneer u verhuist, dient u dit boekje bij het apparaat te bewaren zodat alle nodige informatie voorhanden blijft.

! Lees de gebruiksaanwijzingen zorgvuldig door: er staat belangrijke informatie in over installatie, gebruik en veiligheid.

De apparaten zijn gebruiksklaar gemaakt in de fabriek voor de functies (zie typeplaatje en plaatje van de gas instelling van het apparaat) :

- Natuurlijk gas Categorie II2E+3+ voor Belgie;
- Natuurlijk gas Categorie I2L voor Nederland.

Het is dus niet nodig verdere regelingen uit te voeren.

Plaatsing

! Het verpakkingsmateriaal is niet bestemd voor kinderen en dient daarom te worden weggegooid volgens de geldende normen voor gescheiden afvalverzameling (*zie Voorzorgsmaatregelen en advies*).

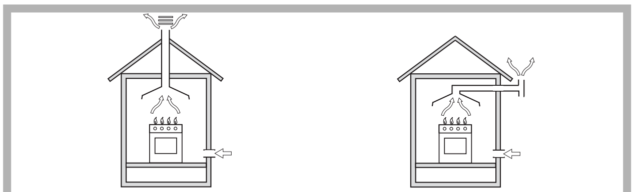
! De installatie moet worden uitgevoerd door een bevoegde installateur en volgens de instructies van de fabrikant. Een verkeerde installatie kan schade berokkenen aan personen, dieren of dingen.

! dit apparaat mag alleen geïnstalleerd worden en funktioneren in goed geventileerde vertrekken volgens de voorschriften van de van kracht zijnde Normen:

- NBN D51-003 e NBN D51-001 (voor België);
- NEN-1078 (voor Nederland).

De volgende eisen moeten in acht genomen worden:

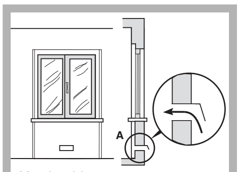
- Het vertrek moet voor de verbrandingsrook over een afvoersysteem naar buiten toe beschikken. Dit kan gebeuren door middel van een afzuigkap of een elektrische ventilator die automatisch aangaan elke keer als het apparaat wordt aangezet.



In het gevaal van een schoorsteen of vertakte rookleiding (gereserveerd voor fornuizen)

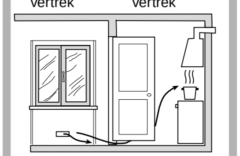
Rechtstreeks naar buiten

- Het vertrek moet een luchttoevoersysteem hebben dat dient voor de normale verbranding van het gas. De luchttoevoer die nodig is voor een normale verbranding moet niet minder dan 2 m^3/h zijn per kW geïnstalleerd vermogen.



Voorbeelden ventilatie-opening voor verbrandingslucht

Dit systeem kan worden uitgevoerd door lucht direct van buiten te onttrekken door middel van een buis met een doorsnede van minstens 100 cm^2 en die zodanig is geplaatst dat hij niet per ongeluk verstopt kan raken.



Verhoging van de spleet tussen deur en vloer

Een andere manier is door op indirecte wijze lucht te onttrekken aan de aangrenzende vertrekken die door middel van een ventilatiebuis, zoals boven beschreven, met buiten zijn verbonden en die geen gemeenschappelijke delen zijn van het huis en ook geen ruimtes met hoog brandgevaar of slaapkamers.

- (voor België) De gassen van vloeibaar gemaakte gasmengsels (LPG) zijn zwaarder dan lucht en blijven laag hangen. Om deze reden moeten vertrekken waar LPG-flessen staan laag geplaatste ontluchtingsopeningen hebben voor het afvoeren van eventueel ontsnapt gas. Lege of halfvolle LPG-flessen mogen dus niet worden geïnstalleerd of bewaard in vertrekken die lager liggen dan de vloer (kelders, enz.). Het is beter alleen de in gebruik zijnde fles in het vertrek te bewaren, zodanig geplaatst dat hij niet in rechtstreeks contact staat met warmtebronnen (oven, open haard, kachel, enz.) die hem tot temperaturen van meer dan 50°C zouden kunnen brengen.

Inbouw

Het gasfornuis en het gemengde fornuis hebben een beschermingsgraad tegen oververhitting van het type X. Het is daardoor mogelijk het apparaat naast meubels te plaatsen die niet hoger zijn dan het keukenblad. Voor een juiste installatie van de kookplaat moeten de volgende voorzorgsmaatregelen in acht worden genomen:

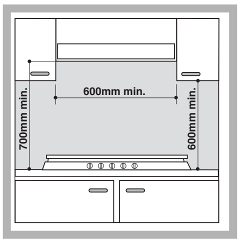
- De meubels die direct naast de kookplaat staan en hierboven uitsteken, moeten op minstens 600 mm van de rand van de plaat staan.

- Een afzuigkap moet worden geïnstalleerd volgens de voorschriften die u kunt vinden in het instructieboekje van de afzuigkap zelf en in ieder geval op een afstand van minstens 650 mm.

- Hang de keukenkastjes naast de kap op een minimum hoogte van 420 mm van het keukenblad (*zie afbeelding*).

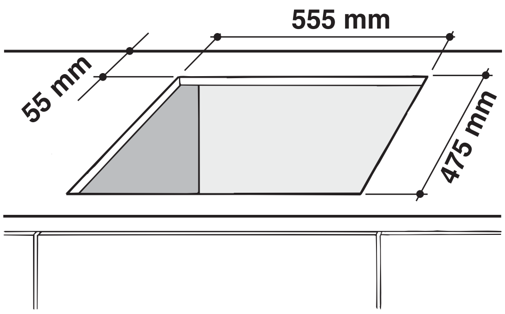
NL

BE



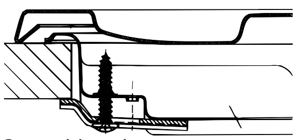
Als de kookplaat onder een keukenkastje wordt geplaatst, moet deze zich op een afstand van minstens 700 mm van het keukenblad bevinden (*zie afbeelding*).

- De opening van het meubel moet de afmetingen hebben die in de afbeelding zijn aangegeven. De bevestigingsklemmen maken een bevestiging mogelijk van de kookplaat aan een keukenblad van tussen de 20 en 40 mm dik. Voor een goede bevestiging raden wij u aan alle bijgeleverde haken te gebruiken.

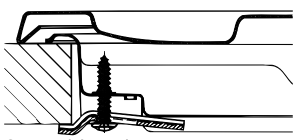


- Als de kookplaat niet boven een inbouwoven wordt geïnstalleerd, moet u een houten isolatieplank aanbrengen. Deze moet op een minimum afstand van 20 mm van de onderkant van de kookplaat worden geplaatst.

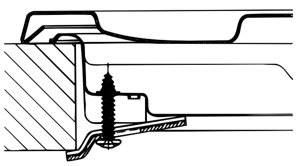
Schema voor de bevestiging van de haken



Stand haak voor keukenblad **H=20mm**

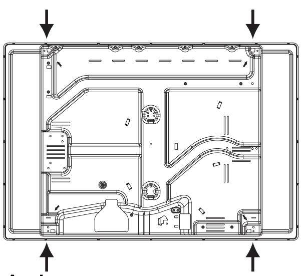


Stand haak voor keukenblad **H=30mm**



Stand haak voor keukenblad **H=40mm**

Voor

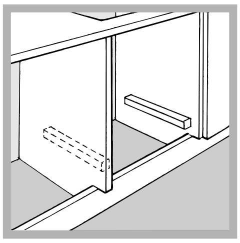


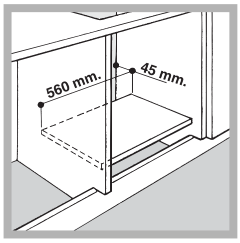
Achter

! Gebruik de haken die u vindt in de "toebehorenverpakking"

Ventilatie

Om een goede ventilatie te bereiken moet u de achterkant van het meubel verwijderen. Het verdient de voorkeur de oven op twee houten balken te plaatsen, of eventueel op een enkele plank die een opening heeft van tenminste 45 x 560 mm (*zie afbeeldingen*).





! Het is alleen mogelijk de kookplaat boven inbouwovens te installeren als deze zijn voorzien van afkoelingsventilatie.

Elektrische aansluiting

De kookplaten met driepolige voedingskabel werken met de wisselstroom, spanning en frequentie die aangegeven zijn op het typeplaatje (aan de onderkant van de kookplaat). De aarding van de kabel wordt aangegeven door de kleuren geel-groen. Als het fornuis wordt geïnstalleerd boven een inbouwoven moeten de elektrische aansluitingen van fornuis en oven apart worden uitgevoerd, zowel voor veiligheidsredenen als voor het eventueel makkelijker verwijderen van de oven.

Het aansluiten van de voedingskabel aan het elektrische net

Gebruik voor de voedingskabel een stekker die genormaliseerd is voor de lading aangegeven op het typeplaatje.
Wanneer het apparaat rechtstreeks op het net wordt aangesloten moet u tussen het apparaat en het net een meerpolige schakelaar aanbrengen met een afstand tussen de contacten van minstens 3mm, aangepast aan het elektrische vermogen en voldoend aan de geldende normen (de aarding mag niet worden onderbroken door de schakelaar). De voedingskabel moet zodanig worden geplaatst dat hij nergens een temperatuur bereikt van 50°C hoger dan de kamertemperatuur.

! De installateur is verantwoordelijk voor een correcte elektrische aansluiting en het in acht nemen van de veiligheidsnormen.

NL

BE

Voor het aansluiten moet u controleren dat:

- het stopcontact geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- het stopcontact in staat is het maximale vermogen van het apparaat te dragen, zoals aangegeven op het typeplaatje;
- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje;
- het stopcontact en de stekker overeenkomen. Als dat niet zo is, dient u ofwel de stekker ofwel het stopcontact te vervangen; gebruik geen verlengsnoeren of dubbelstekkers.

! Wanneer het apparaat geïnstalleerd is moeten het snoer en het stopcontact gemakkelijk te bereiken zijn.

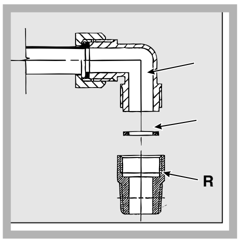
! De kabel mag niet worden gebogen of samengedrukt.

! De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen (*zie Service*).

! De fabrikant kan nergens aansprakelijk voor worden gesteld als deze normen niet worden nageleefd.

Gasaansluiting

De aansluiting van het apparaat aan de gasbuizen moet worden uitgevoerd zoals voorgeschreven door de geldende normen, en nadat men er zeker van is dat het fornuis is ingesteld voor het type gas dat men gaat gebruiken. In het omgekeerde geval (voor België) gaat u te werk zoals beschreven in de paragraaf "Aanpassing aan verschillende types gas". Om het apparaat aan de gasbuizen aan te sluiten (II2E+3+ voor Belgie en I2L voor Nederland), dient men eerst de verbinder te monteren."R" (Deze is op aanvraag verkrijgbaar bij de technische-service-dienst Ariston) Tevens dient men zijn pakking op de verbinder "G",die er uit ziet als een "L" , van de voedings-struktuur te monteren. De verbinder is gedraad: rond mannelijk 1/2 gas.



De aansluiting voert men uit met behulp van:
- een onbuigbare buis (voor Belgie volgens de normen NBN D51-003)
- of met een flexibile buis van roestvrij staal die in de muur zit en voortzet met bedradingsverbinder.

Daarbij dient het apparaat uitgerust te zijn van een gaskraantje (voor Belgie A.G.B.) die gemakkelijk draaibaar dient te zijn. Voor Nederland dient dit gaskraantje aan de huidige Nationale Normen te voldoen.

Aansluiting met onbuigzame buis (koper of staal)

! De aansluiting aan de gasleiding moet zodanig worden uitgevoerd dat het apparaat niet beweegt. Op de voedingsstructuur van het apparaat bevindt zich een "L"-vormig, richtbaar verbindingsstuk waarvan de afdichting is verzekerd door een pakking. Als het verbindingsstuk gedraaid moet worden is het absoluut noodzakelijk de pakking te vervangen (bij het apparaat geleverd). Het verbindingsstuk waardoor het gas toegang krijgt tot het fornuis is voorzien van schroefdraad: 1/2 gas cilindrische schroefbout.

Aansluiting met een roestvrije stalen flexibele buis aan een onafgebroken wand voorzien van aanhechtingen met schroefdraad.

Het verbindingsstuk waardoor het gas toegang krijgt tot het fornuis is voorzien van schroefdraad: 1/2 gas cilindrische schroefbout.
De in werking stelling van deze buizen moet zodanig worden bewerkstelligd dat hun lengte in uitgerolde toestand niet meer dan 2000 mm is. Nadat de aansluiting heeft plaatsgevonden moet u controleren dat de flexibele metalen buis niet in contact komt met de beweegbare delen of dat hij vastgekneld raakt.

! Gebruik uitsluitend buizen en afdichtingen die voldoen aan de geldende landelijke normen.

Controleren gasdichtheid

! Nadat het installeren heeft plaats gevonden moet de perfecte gasdichtheid van alle verbindingsstukken worden gecontroleerd met een zeepoplossing en nooit met een vlam.

Aanpassen aan de verschillende soorten gas (voor België)

Voor het aanpassen van de kookplaat aan een ander soort gas dan waarvoor hij is bestemd (aangegeven op het typeplaatje aan de onderkant van de kookplaat of op de verpakking), moeten de straalpijpjes van de branders op de volgende wijze worden vervangen:

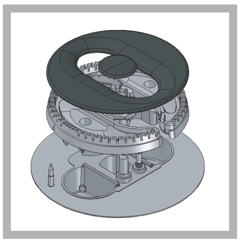
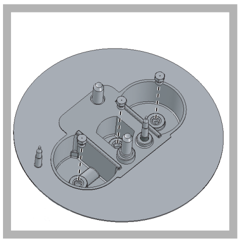
1. verwijder de roosters van de kookplaat en schuif de branders uit hun plaats.

2. schroef de straalpijpjes los met een steeksleutel van 7mm en vervang ze met de straalpijpjes geschikt voor het nieuwe type gas (zie tabel 1 "Kenmerken van de branders en de straalpijpen").

3. zet de onderdelen weer op hun plaats door de handelingen in omgekeerde volgorde uit te voeren.

4. aan het einde van deze handelingen moet u het oude etiket dat de gasinstelling aangeeft vervangen met het etiket dat overeenkomt met het nieuwe gas dat u gaat gebruiken, verkrijgbaar bij onze Technische Service Centers.

Het vervangen van de straalpijpjes van de brander met "onafhankelijke dubbele vlamkronen":
1. verwijder de roosters en branders van hun plaats. De brander bestaat uit twee aparte delen (*zie afbeeldingen*);
2. schroef de straalpijpjes los met een sleutel van 7mm. De binnenste vlamkroon heeft een straalpijpje, de buitenste heeft er twee (van dezelfde maat). Vervang de straalpijpjes met nieuwe die zijn aangepast aan het nieuwe type gas (zie tabel1).
3. zet de onderdelen in omgekeerde volgorde weer op hun plaats.

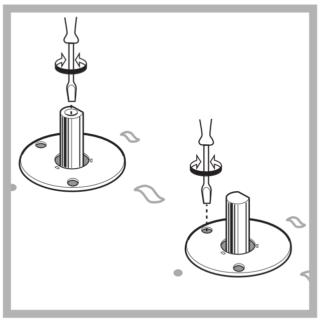



- Regelen primaire lucht van de straalpijpjes (voor België)

De branders hebben geen regeling van de primaire lucht nodig.

- Het regelen van de minimumstand (voor België)

1. Zet het kraantje op de minimumstand;



2. Verwijder de knop en draai aan het regelschroefje in of naast de spil van het kraantje totdat u een kleine, regelmatige vlam bereikt.

3. Controleer of de brander aanblijft als u de knop snel van hoog naar laag draait.

4. Als bij de apparaten met een veiligheidsmechanisme (thermo-element) dit systeem niet werkt als de branders op de minimum stand staan, moet u het minimum verhogen door aan de stelschroef te draaien.

5. Als de regeling voltooid is moet u de zegels op de bypass schroefjes weer op hun plaats brengen met zegellak of dergelijk materiaal.

! Bij vloeibaar gas moet het regelschroefje geheel dicht worden geschroefd.
! Aan het einde van deze handelingen moet u het oude etiket van de gasinstelling vervangen met het etiket dat correspondeert met het nieuwe gas, verkrijgbaar bij onze Technische Service Centers.
! Als de gasdruk van het gebruikte gas verschillend (of variabel) is dan hetgeen is voorzien, moet op de toevoerbuis een drukteregelaar worden aangebracht die voldoet aan de geldende landelijke normen.

TYPEPLAATJE	
Elektrische aansluitingen	zie typeplaatje
	Dit apparaat voldoet aan de volgende EU Richtlijnen: - 2006/95/EEG van 12/12/06 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen - 2004/108/EEG van 15/12/04 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen - 93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen. - 2009/142/EEG van 30/11/09 (Gas) en daaropvolgende wijzigingen. - 2002/96/EC en daaropvolgende wijzigingen.

Kenmerken van de branders en de straalpijpjes

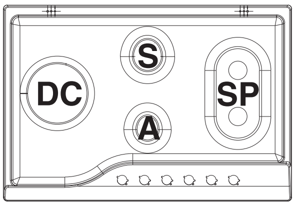
Table 1 (Voor Belgie)

Gaspit	Doorsnee (mm)	Termisch vermogen kW (p.c.s.*)	Termisch vermogen kW (p.c.s.*)	By-pass 1/100 (mm)	Straal. 1/100 (mm)	Bereik* (g/h)		Straal. 1/100 (mm)	Termisch vermogen kW (p.c.s.*)	Bereik* (l/h)	Termisch vermogen kW (p.c.s.*)	Bereik* (l/h)
			Vloeibaar gas					**Natuurlijk gas**				
		Gered.	Nomin.			Butane	Propane		Nomin.	G20	Nomin.	G25
Gered. Snel (RR)	100	0.70	2.60	39	80	189	186	110 (Y)	2.60	248	2.60	288
Halp Snel (S)	75	0.40	1.90	28	70	138	136	106	1.90	181	1.90	210
Hulp (A)	55	0.40	1.00	28	50	73	71	79	1.00	95	1.00	111
Drievoudige Ring (TC)	130	1.50	3.30	61	91	240	236	145 (H1)	3.60	343	3.30	365
Extra snel (UR)	100	0.70	3.40	39	91	247	243	123	3.40	324	3.40	376
Half Vispan (SP)	—	0.70	1.50	39	60	109	107	88	1.50	143	1.50	166
Dubbele vlamkroon (binnenste DCDR)	30	0.40	0.90	28	44	65	64	74	0.90	86	0.90	100
Dubbele vlamkroon (buitenste DCDR) 2 straalpijpjes	130	1.50	4.10	61	70	298	293	110	4.10	390	4.10	454
Spanning van voeding	Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45			20 15 25		25 15 30

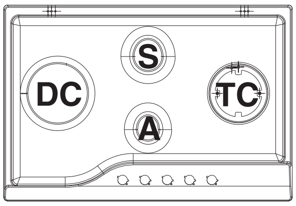
Tabel 1 (Voor Nederland)

Gaspit	Doorsnee (mm)	Thermisch vermogen kW (p.c.s.*)		Straalpijpjes 1/100 (mm)	Bereik * (l/h)
				Natuurlijk gas	
		Nominale	Gered.		G25
Gered. Snel (RR)	100	2.60	0.70	110 (Y)	288
Half Snel (S)	75	1.90	0.40	106	210
Hulp (A)	55	1.00	0.40	79	111
Drievoudige Ring (TC)	130	3.30	1.50	145 (H1)	393
Extra snel (UR)	100	3.40	0.70	123	376
Half Vispan (SP)	—	1.50	0.70	88	166
Dubbele Vlankroon (binnenste DCDR)	30	0.90	0.40	74	100
Dubbele Vlankroon (buitenste DCDR) 2 straalpijpjes	130	4.10	1.50	110	454
Spanning van voeding	Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)				25 20 30

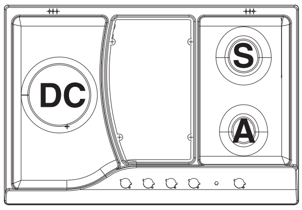
*		
	A 15°C et 1013 mbar-gaz sec	
	Propane	P.C.S. = 50,37 MJ/kg
	Butane	P.C.S. = 49,47 MJ/kg
	Naturele G20	P.C.S. = 37,78 MJ/m^3
	Naturele G25	P.C.S. = 32,49 MJ/m^3



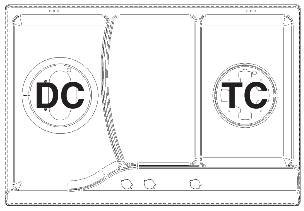
PH 760 RF/HA
PH 760 RF GH/HA
PZ 760 RF/HA



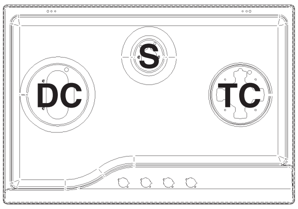
PH 750 RT GH/HA



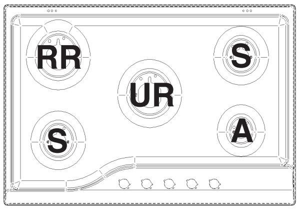
PH 741 RQO GH/HA



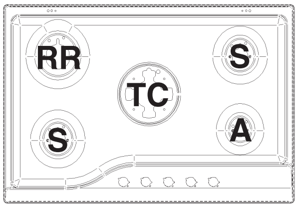
PH 720 RT/HA



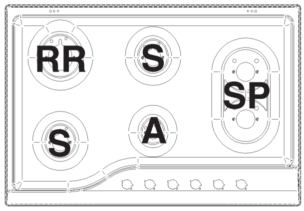
PH 730 RT/HA



PH 750/HA



PH 750 T/HA
PH 750 T GH/HA

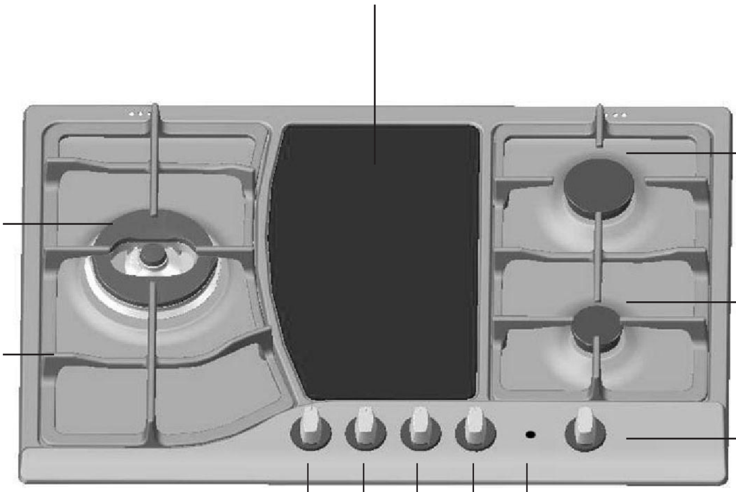


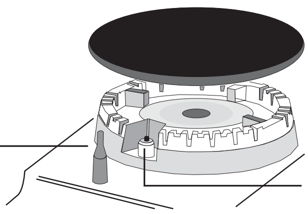
PH 760 F/HA
PH 760 F GH/HA

! De kookplaat kan worden geïnstalleerd boven een ingebouwde oven op voorwaarde dat deze voorzien is van afkoelingsventilatie.

Beschrijving van het apparaat

Algemeen aanzicht





- Controlelampje **WERKING KERAMISCH KOOKPLAAT*:** gaat aan als de knop niet op de stand 'uit' staat.
- **GASBRANDERS** hebben verschillende afmetingen en vermogen. Kies de brander die het best overeenkomt met de diameter van de pan die u wilt gebruiken.
- Knoppen van de **GASBRANDERS** en van de **KERAMISCH KOOKPLAAT*** voor het regelen van de vlam of van het vermogen.
- Bougie voor het ontsteken van de **GASBRANDERS***: zorgt voor een automatische ontsteking van de gekozen brander.
- **VEILIGHEIDSMECHANISME*** zorgt ervoor dat de gastoevoer wordt onderbroken als de vlam per ongeluk uitgaat.

***** Slechts op enkele modellen aanwezig.

Starten en gebruik

! Op iedere knop staat aangegeven waar de gasbrander of de elektrische plaat* zich precies bevindt.

Gasbranders
De gekozen brander kan met de betreffende knop als volgt worden geregeld:

- • Uit
- Maximum
- Minimum

Om een van de branders aan te steken dient u er een vlam of aansteker bij te houden, de knop stevig in te drukken en tegen de klok in te draaien tot u het maximum vermogen heeft bereikt.
In de uitvoeringen die zijn voorzien van een veiligheidsmechanisme moet u de knop circa 2-3 seconden lang ingedrukt houden totdat het element dat automatisch de vlam ontstoken houdt, warm wordt.
Druk de knop in en draai hem tegelijkertijd tegen de klok in: vonken steken de brander aan. Nadat de brander aan is houdt u de knop lang genoeg ingedrukt zodat het veiligheidssysteem geactiveerd kan worden.

! Mocht een gasbrander per ongeluk uitgaan, draai dan de knop uit en wacht minstens 1 minuut voordat u hem weer probeert aan te steken.

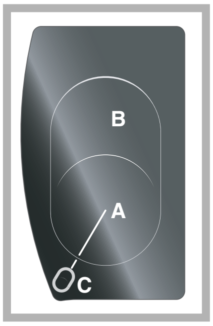
Om de brander uit te doen moet u de knop geheel met de klok meedraaien totdat hij niet meer verder kan (tot aan het symbool "•").

De brander met "onafhankelijke dubbele vlamkronen"*
Deze brander bestaat uit twee vlamkronen die samen of onafhankelijk kunnen functioneren. Tegelijk gebruikt op maximum geeft verhoogde warmte en dus kortere kooktijden vergeleken met de traditionele branders. Ook verdelen de dubbele vlamkronen de warmte onder de pannen gelijkmatiger, vooral als ze allebei op minimum worden gebruikt.
Voor het juiste gebruik van de brander met dubbele vlammenkring moet u nooit tegelijkertijd de interne kring op minimum en de externe kring op maximum zetten.
U kunt dus ook pannen van verschillende grootte gebruiken, met de kleinere pannen op alleen de binnenste vlamkroon. Iedere vlamkroon van de brander met "onafhankelijke dubbele vlamkronen" heeft zijn eigen bedieningsknop:
de knop met het symbool bedient de buitenste vlamkroon;
de knop met het symbool bedient de binnenste vlamkroon;
Voor het aansteken van de gewenste vlamkroon drukt u de betreffende knop in en draait u hem tot aan maximum. De brander is voorzien van elektronische ontsteking die automatisch werkt zodra u de knop indrukt.
Aangezien de brander is voorzien van het veiligheidssysteem moet u de knop ongeveer 2-3 seconden ingedrukt houden totdat het veiligheidssysteem warmt wordt en automatisch de vlam aan houdt.
De bedieningsknop werkt als volgt:

- • Uit
- Maximum
- Minimum

Om de brander uit te doen moet u de knop geheel met de klok meedraaien totdat hij niet meer verder kan (tot aan het symbool "•").

Keramiek kookvlak*
Deze kookzone is voorzien van stralingselementen met dubbele diameter onder het glas. Het is mogelijk alleen het ronde gedeelte "A" in te schakelen of, om een grotere kookzone te krijgen, beide gedeelten "A" ene "B". Voor het inschakelen van de ronde zone "A" draait u de knop met de klok mee en zet hem op één van de 12 posities. Voor het inschakelen van ook de zone "B" zet u de knop op de positie 12 en dan nog een stapje verder tot aan de positie, vervolgens draait u de knop tegen de klok in tot op het gewenste warmteniveau, gekozen uit de 12 posities.
De tekening geeft de warmtezone aan, die rood wordt als hij is ingeschakeld.



A. ronde kookzone;
B. uitgebreide kookzone;
C. controlelampje overgebleven warmte: dit geeft aan dat de kookzone warmer is dan 60°C ook nadat hij is uitgeschakeld.

Het controlelampje gaat aan bij iedere positie van de knop behalve de "uit"-positie.

* Slechts op enkele modellen aanwezig.

Praktisch advies voor het gebruik van de branders

Voor een optimaal rendement dient u het volgende te onthouden:

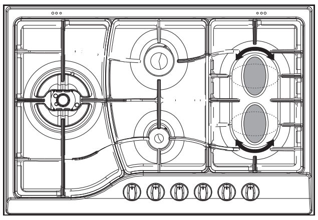
- gebruik voor iedere brander de pan die erop past (zie tabel) om te vermijden dat de vlammen er onderuit vandaan komen.
- gebruik alleen pannen met een platte bodem en met een deksel erop.
- draai de knop op het minimum zodra het kookpunt is bereikt.

Brander	Ø Diameter pan (cm)
Gereduceerd snel (RR)	24 - 26
Half-snel (S)	16 - 20
Hulpvlam (A)	10 - 14
Half Vispan (SP)	16 - 20
Drievoudige Ring (TC)	24 - 26
Extra snel (UR)	24 - 26
Dubbele vlamkroon (binnenste DCDR)	10 - 14
Dubbele vlamkroon (buitenste DCDR)	26 - 28

! Bij de modellen die voorzien zijn van een reductieroostertje moet dit alleen gebruikt worden voor de Dubbele Vlammen brander (DCDR intern) als u een pan gebruikt die een doorsnede heeft van minder dan 12 cm.
Voor het herkennen van het soort brander verwijzen wij u naar de afbeeldingen in paragraaf "Kenmerken van de branders en straalpijpen".

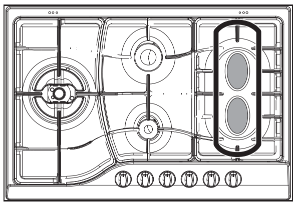
Practische raadgevingen voor het gebruik van de "Half vispan".

De aanwezigheid van de tweeovalen "Half Vispan" branders, die 90° draaibaar zijn, maakt het kookvlak nog flexibeler in het gebruik.

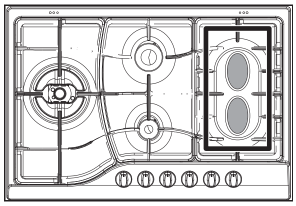


Voor het 90° draaien van de "Half Vispan" branders gaat u als volgt te werk:
- Let op dat de branders koud zijn.
- Verwijder de branders van hun plaats.
- Plaats ze opnieuw in de gewenste positie.
- Let op dat de branders op de juiste wijze op hun plaats zitten.

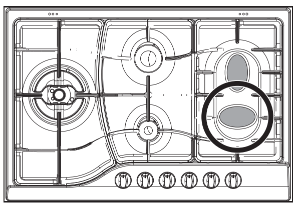
Vooral de twee branders kunnen samen worden gebruikt of apart, met pannen van verschillende vormen en afmetingen:
- Dubbele brander als "Vispan" voor ovalen pannen (afb.A).
- Dubbele brander voor biefstukgrill of rechthoekige of vierkante pannen minimum 28x28 (afb.B).
- Enkele brander voor middelgrote pannen (diameter 16-20 cm) (afb.C).
- **Gebruik NOOIT de dubbele brander in de combinatie zoals aangegeven in afbeelding D**.



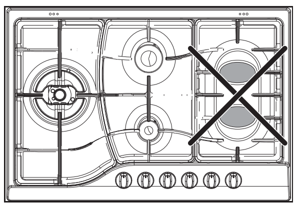
Afb. A



Afb. B



Afb. C



Afb. D

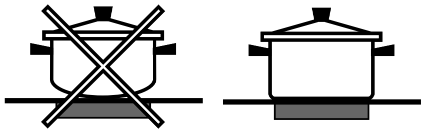
* Slechts op enkele modellen aanwezig.

Practische raadgevingen voor het gebruik van de keramische

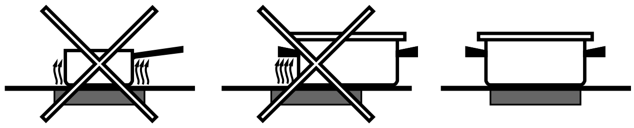
Pos.	Stralingsplaat
0	Uit
1	Boter, chocolade smelten.
2	Opwarmen vloeistoffen.
3	
4	Vla en sausen.
5	
6	Aan de kook brengen.
7	
8	Braadstukken.
9	
10	Groot stoofvlees.
11	
12	Bakken.
◐●	Inschakeling van beide kookzones.

Onthoud het volgende voor het beste rendement:

- Op het keramische kookvlak kunt u alle soorten pannen gebruiken. Het belangrijkste is dat de bodem perfect plat is: pannen met een dikke bodem verdelen de warmte het beste.



- Gebruik pannen die de kookzone geheel bedekken, zodat u alle beschikbare hitte gebruikt.



- Let erop dat de bodem van de pan schoon en droog is voor goed contact en een lange levensduur van het kookvlak en van de pannen zelf.

- Gebruik geen pannen die op een gasfornuis zijn gebruikt. De hitte van de branders kan de bodem vervormd hebben en zo krijgt u niet het gewenste resultaat op het keramische kookvlak.

! De lijm die gebruikt is voor het verzegelen van het glas kan vetsporen nalaten. Verwijder deze voor het gebruik van het apparaat met een niet-schurend schoonmaakmiddel. Gedurende de eerste uren van gebruik kan zich een rubberachtige geur ontwikkelen, die snel verdwijnt.

***** Slechts op enkele modellen aanwezig.

Voorzorgsmaatregelen en advies

NL

BE

! Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd volgens de geldende internationale veiligheidsvoorschriften. Deze aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

Algemene veiligheidsmaatregelen

- **Dit is een inbouwapparaat van klasse 3.**
- **Gasfornuizen hebben voor een goede werking behoefte aan een regelmatige luchtverversing. Controleer dat bij het installeren aan de vereisten wordt voldaan beschreven in de paragraaf "Plaatsing".**
- **Deze instructies gelden alleen voor de landen wiens symbolen in de gebruiksaanwijzing en op het typeplaatje staan.**
- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of onweer.
- **Het apparaat dient gebruikt te worden om voedsel te bereiden. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die in deze handleiding beschreven staan. Elk ander gebruik (bv.: verwarming van ruimten) is als oneigenlijk te beschouwen en dus gevaarlijk. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die te wijten is aan onjuist, verkeerd of onredelijk gebruik.**
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van de kookplaat terechtkomen.
- Laat de ventilatieopeningen en warmteafvoer vrij.
- Controleer altijd dat de knoppen in de stand "●"/ "○" staan als de oven niet wordt gebruikt.
- Haal de stekker nooit uit het stopcontact door aan het snoer te trekken maar door de stekker zelf beet te pakken.
- Maak de oven niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Als de oven defect is, mag u nooit aan het interne systeem sleutelen om een reparatie proberen uit te voeren. Neem contact op met de Technische Dienst (*zie Service*).
- Richt de handvaten van de pannen altijd naar de binnenzijde van de kookplaat zodat u er niet per ongeluk tegenaan stoot.
- Doe het glazen deksel (waar aanwezig) niet omlaag als de gasbranders nog warm zijn.
- Gebruik geen instabiele of vervormde pannen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.
- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.
- **Het apparaat is niet geschikt om te worden ingeschakeld m.b.v. een externe timer ofwel door een gescheiden afstandsbedieningssysteem.**

Afvalverwijdering

- Verwijdering van het verpakkingsmateriaal: houd u aan de plaatselijke normen, zodat het verpakkingsmateriaal hergebruikt kan worden.
- De Europese Richtlijn 2002/96/EC over Vernietiging van Electrische en Electronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke electrische apparaten niet mogen vernietigd via de normale ongesorteerde afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om zo het hergebruik van de gebruikte materialen te optimaliseren en de negatieve invloed op de gezondheid en het milieu te reduceren. Het symbool op het product van de "afvalcontainer met een kruis erdoor" herinnert u aan uw verplichting, dat wanneer u het apparaat vernietigt, het apparaat apart moet worden ingezameld.

  Consumenten mogen hun apparaat naar publieke afvalstortplaatsen brengen of, als de nationale wetgeving dit toestaat, naar de handelaar brengen als er een soortgelijk nieuw product wordt gekocht.

  Alle fabrikanten van grote huishoudelijke apparaten zijn aktief bezig met het creëren van systemen om het inzamelen en de verwijdering van oude producten te regelen.

Onderhoud en verzorging

De elektrische stroom afsluiten

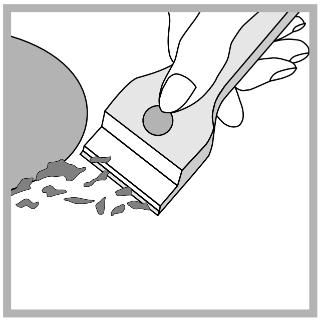
Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

Schoonmaken van het apparaat

! Vermijd het gebruik van schuurmiddelen of bijtende middelen, zoals vlekkenmiddelen en roestverwijderende producten, schoonmaakmiddelen in poedervorm of schuursponzen: deze kunnen het oppervlak onherstelbaar krassen.

! Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

- Voor normaal onderhoud moet u de kookplaat met een vochtige spons reinigen en afdrogen met keukenpapier.
- De vlamverspreiders moeten regelmatig in een warm sopje worden gewassen zodat eventuele etensresten makkelijker kunnen worden verwijderd.
- maak het oppervlak van het fornuis schoon voordat u gaat koken; gebruik een vochtige doek voor het verwijderen van stof en gemorst eten. Het oppervlak moet regelmatig worden schoongemaakt met een sop, geen schuurmiddelen. Af en toe zal het noodzakelijk zijn speciale producten voor keramiek te gebruiken. Verwijder eerst alle etensresten en vetspetters met een schrapertje, b.v. CERAQuick® (niet bijgeleverd).



  Maak het kookvlak schoon als het nog lauw is (zoals die van de Solutions lijn, verkrijgbaar bij alle Service Centers van Merloni Elettrodomestici huishoudapparatuur) en gebruik keukenpapier met een hiervoor geschikt schoonmaakmiddel. Wrijf met een vochtige doek en droog. Aluminiumfolie, plastic of synthetisch materiaal, zowel als suiker of suikerhoudende etenswaren die per ongeluk gesmolten zijn moeten onmiddelijk verwijderd worden met een schrapertje als de zone nog lauw is. Speciale schoonmaakmiddelen vormen een doorzichtig beschermend laagje. Dit beschermt ook tegen schade door suikerhoudend voedsel. Gebruik in geen geval schuursponzen of schuurmiddelen, en ook geen chemisch aggressieve middelen zoals ovenspray of ontvlekkingsmiddelen.



- Roestvrij staal kan vlekken gaan vertonen als er voor langere tijd kalkhoudend water of agressieve schoonmaakmiddelen (fosforhoudend) op hebben gelegen. Spoel en droog het dus na het schoonmaken goed af. Droog watervlekken altijd gelijk af.

Onderhoud gaskranen

Met verloop van tijd kan een kraan stroef worden of vast blijven zitten; in dat geval is het noodzakelijk hem te vervangen.

! Dit moet worden uitgevoerd door een door de fabrikant bevoegde installateur.

NL

BE

Storingen en oplossingen

NL

BE

Het kan gebeuren dat het kookvlak niet (afdoende) functioneert. Voordat u de servicedienst belt dient u te controleren of u het euvel zelf kunt oplossen. Verifieer om te beginnen of er een correcte stroom- en gastoevoer is, en in het bijzonder of de hoofdgasleiding open staat.

Storingen	Mogelijke oorzaken / Oplossing
De brander gaat niet aan of de vlam is niet gelijkmatig.	• De openingen van de vlamverspreiders niet verstopt zijn. • Alle onderdelen van de brander goed in elkaar zitten. • Het niet tocht dichtbij het kookvlak.
De vlam blijft niet aan in de uitvoeringen met veiligheidsmechanisme.	• U de knop goed heeft ingedrukt. • U de knop lang genoeg heeft ingedrukt voor het activeren van het veiligheidsmechanisme. • De gaten van de vlamverspreiders dichtbij het veiligheidsmechanisme niet verstopt zijn.
De brander blijft niet aan als hij op minimum staat.	• De gaten van de vlamverspreiders niet verstopt zijn. • Het niet tocht dichtbij het kookvlak. • De minimum stand niet goed is ingesteld.
De pannen zijn wankel.	• De bodem van de pan helemaal plat is. • De pan in het midden van de brander of de kookplaat staat. • De roosters niet zijn verwisseld.

Als ondanks al deze controles het kookvlak niet functioneert en de storing blijft bestaan moet u contact opnemen met de Technische Dienst. Dit dient u door te geven:
- het model oven (Mod.)
- het serienummer (S/N)

Deze informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat en/of op de verpakking.

! Wend u nooit tot een niet-erkende installateur en weiger altijd het monteren van niet-originele onderdelen.

Bedienungsanleitung

KOCHMULDE

BE

NL	BE	PT
Nederlands, 1	**Deutsch, 15**	Português, 28
RS		
Русскии, 40		

PH 760 RF/HA
PH 760 RF GH/HA
PZ 760 RF/HA
PH 760 F/HA
PH 760 F GH/HA
PH 750 RT GH/HA
PH 750/HA
PH 750 T/HA
PH 750 T GH/HA
PH 741 RQO GH/HA
PH 730 RT/HA
PH 720 RT/HA

Inhaltsverzeichnis

Installation

BE

! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf, damit Sie sie jederzeit zu Rate ziehen können. Sorgen Sie dafür, dass sie im Falle eines Verkaufs, eines Umzugs oder einer Übergabe an einen anderen Benutzer das Gerät stets begleitet, damit auch der Nachbesitzer die Möglichkeit hat, darin nachschlagen zu können.

! Lesen Sie bitte folgende Hinweise aufmerksam durch, sie liefern wichtige Informationen hinsichtlich der Installation, dem Gebrauch und der Sicherheit.

! Die Kochmulden sind werkseitig für den Betrieb mit (siehe Typenschild und Gaseinstellungsschild des Gerätes): Erdgas Kategorie II2E+3+ eingestellt.

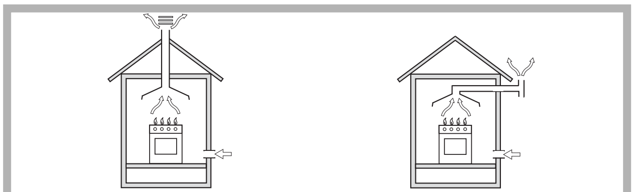
Aufstellung

! Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug für Kinder. Es ist entsprechend den Vorschriften zur getrennten Müllsammlung zu entsorgen (*siehe Vorsichtsmaßregeln und Hinweise*).

! Die Installation ist gemäß den vorliegenden Anweisungen und von Fachpersonal durchzuführen. Jede unsachgemäße Installation kann Menschen und Tiere gefährden oder Sachschaden verursachen.

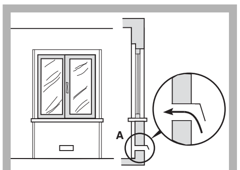
! Dieses Gerät darf nur in ständig belüfteten, und den Vorschriften der einschlägigen Norm: NBN D51-003 und NBN D51-001 entsprechenden Räumen installiert und in Betrieb genommen werden. Folgende Anforderungen müssen gegeben sein:

- Der Raum muss mit einem Abluftsystem für die bei der Verbrennung entstehenden Abgase ausgestattet sein; dies kann entweder über einen Abzugsschacht, oder durch einen sich bei der Inbetriebnahme des Gerätes automatisch einschaltenden Elektroventilator erfolgen.



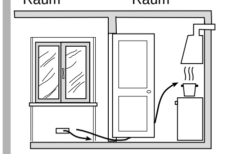
In Abzugsschächte oder Kamine mit Direkt ins Freie Abzweigungen (ausschließlich für Kochgeräte bestimmt) — Direkt ins Freie

- Der Raum muss außerdem mit einem für eine einwandfreie Verbrennung notwendigen Belüftungssystem ausgestattet sein. Das erforderliche Luftvolumen darf 2 m³/h pro kW der installierten Leistung nicht unterschreiten.



Beispiele von Zuluftöffnungen für die Verbrennungsluft

Das System kann mittels eines Belüftungsschachtes, mit Luftaufnahme direkt aus dem Freien, mit einem Nutzquerschnitt von mindestens 100 cm² verwirklicht werden, der so ausgelegt sein muss, dass ein unabsichtliches Verstopfen vermieden wird.



Vergrößerung des Lichtspaltes zwischen Tür und Fußboden

Oder auf indirekte Weise durch angrenzende Räume, die mit einem ins Freie führenden Belüftungsschacht, wie oben angegeben, versehen sind, bei denen es sich nicht um Gebäudeteile gemeinsamen Gebrauchs, noch um Räumlichkeiten, in denen Brandgefahr bestehen kann oder um Schlafzimmer handeln darf.

- Die Flüssiggase, die schwerer als Luft sind, stauen sich im unteren Raumbereich. Räume, in denen Gasflaschen mit GPL-Flüssiggas gelagert werden, müssen demnach in Bodenhöhe mit geeigneten Abzugsöffnungen ins Freie ausgestattet werden, damit das Gas im Falle eventueller Gasverluste nach unten hin abziehen kann. Demnach dürfen GPL-Flüssiggasflaschen nicht in Räumlichkeiten, die unter der Erde liegen (Keller usw.) installiert oder gelagert werden, auch dann nicht, wenn sie bereits leer oder nur noch halb gefüllt sein sollten. Es ist empfehlenswert, nur die in Verwendung befindliche Gasflasche im Raum zu bewahren, und diese so aufzustellen, dass sie keiner direkten Einwirkung von Wärmequellen (Backöfen, Kamine, Öfen usw.), die einen Temperaturanstieg von mehr als 50°C bewirken könnten, ausgesetzt wird.

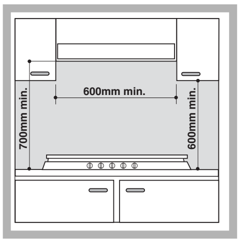
Einbau

Die Gas- und Kombi-Kochmulden sind mit einem Schutzgrad des Typs X gegen Überhitzen ausgelegt und können somit neben Schränke installiert werden, deren Höhe die der Arbeitsplatte nicht überschreiten. Um eine korrekte Installation der Kochmulde zu gewährleisten, sind folgende Vorsichtsmaßregeln zu beachten:

- Angrenzende Schränke, deren Höhe die der Arbeitsplatte überschreiten, müssen einen Abstand vom Rand der Kochmulde von mindestens 600 mm aufweisen.

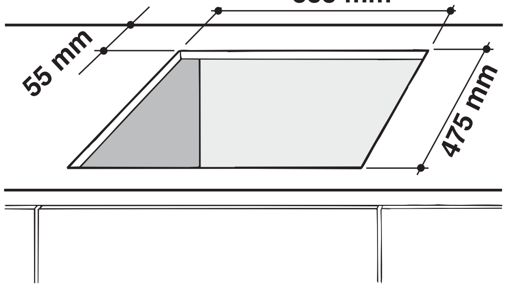
- Dunstabzugshauben sind gemäß den in den Gebrauchsanleitungen der Dunstabzugshaube aufgeführten Anweisungen zu installieren und zwar in einem Abstand von mindestens 650 mm.

- Die an die Dunstabzugshaube angrenzenden Hängeschränke sind in einem Abstand von mindestens 420 mm von der Arbeitsplatte aufzuhängen (*siehe Abbildung*).

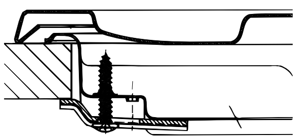


Sollte die Kochmulde unter einem Hängeschrank installiert werden, muss zwischen Hängeschrank und Arbeitsplatte ein Abstand von mindestens 700 mm bestehen (*siehe Abbildung*).

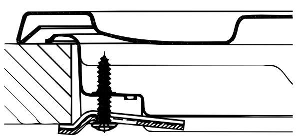
- Der Schrankausschnitt muss die auf der Abbildung angegebenen Abmessungen aufweisen.
  Die Kochmulde wird mit Hilfe von Haken auf der zwischen 20 und 40 mm starken Arbeitsplatte befestigt. Um eine optimale Befestigung der Kochmulde zu gewährleisten, sollten sämtliche zur Verfügung stehenden Haken verwendet werden.
- Wird die Kochmulde nicht über einem Einbaubackofen installiert, ist unter der Kochmulde eine Holzplatte zur Isolierung anzubringen. Dabei muss ein Mindestabstand von 20 mm von der Kochmuldenunterseite eingehalten werden.



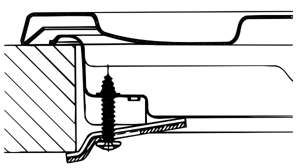
Haken-Befestigungsschema



Position der Haken für Arbeitsplatten **H=20mm**

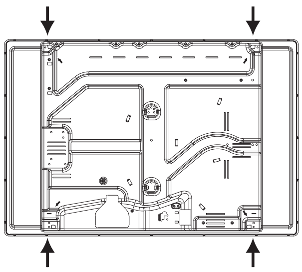


Position der Haken für Arbeitsplatten **H=30mm**



Position der Haken für Arbeitsplatten **H=40mm**

Vorne

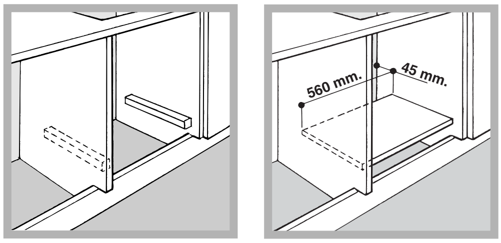


Hinten

! Verwenden Sie die im Beipack "Zubehör" befindlichen Haken.

Belüftung

Um eine einwandfreie Belüftung zu gewährleisten, muss die Rückwand des Schrankumbaus abgenommen werden. Der Backofen sollte möglichst so installiert werden, dass er auf zwei Holzleisten oder aber auf einer durchgehenden Fläche aufliegt, die über einen Ausschnitt von mindestens 45 x 560 mm verfügt (*siehe Abbildungen*).



! Die Kochmulde darf nur dann über Einbaubacköfen installiert werden, wenn diese über ein Kühlgebläse verfügen.

Elektroanschluss

Die mit einem Dreileiterkabel ausgerüsteten Kochmulden sind für den Betrieb mit Wechselstrom bei der auf dem Typenschild (befindlich auf der Unterseite der Kochmulde) angegebenen Versorgungsspannung und -frequenz ausgelegt. Der Erdleiter des Kabels ist gelb/grün. Wird die Kochmulde über einem Einbaubackofen installiert, müssen der Elektroanschluss der Kochmulde sowie der des Backofens getrennt voneinander vorgenommen werden. Dadurch wird eine ausreichende elektrische Sicherheit gewährleistet und das Herausziehen des Backofens erleichtert.

Anschluss des Versorgungskabels an das Stromnetz

Versehen Sie das Netzkabel mit einem Normstecker für die auf dem Typenschild angegebene Belastung (siehe nebenstehende Tabelle).
Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger, der Last und den einschlägigen Vorschriften entsprechender Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zwischenzuschalten. (Der Erdleiter darf vom Schalter nicht unterbrochen werden.) Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt wird, die 50°C über der Raumtemperatur liegt.

! Der Installateur ist für den ordnungsgemäßen elektrischen Anschluss sowie die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften verantwortlich.

Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:

- die Steckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht;
- die Netzsteckdose für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt ist;
- die Netzspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt;
- die Netzsteckdose mit dem Netzstecker kompatibel ist. Sollte dies nicht der Fall sein, wechseln Sie bitte die Netzsteckdose oder den Netzstecker aus; verwenden Sie keine Verlängerungen und Mehrfachsteckdosen.

! Netzkabel und Steckdose müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.

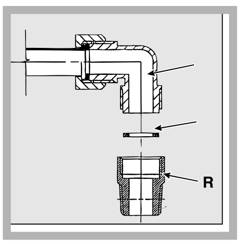
! Das Netzkabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

! Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden (*siehe Kundendienst*).

!Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.

Anschluss an die Gasleitung

Der Anschluss des Gerätes an die Gasleitung oder an die Gasflasche muss gemäß den Vorschriften der gültigen Richtlinien (NBN D04-002) erfolgen und nur nachdem man sich vergewissert hat, dass es auf die Gasart, mit der es betrieben wird, eingestellt ist. Sollte dem nicht so sein, dann befolgen Sie bitte die Anleitungen des Abschnitts "Anpassung an die verschiedenen Gasarten". Bei Betrieb mit Flüssiggas aus Gasflaschen sind normgerechte Druckmesser zu verwenden. Zum Anschluss des Gerätes an die Erdgasleitung (II2E+3+) ist in erster Linie das Anschlussstück "R" (auf Anfrage erhältlich in Ariston-Kundendienststellen) mit der entsprechenden Dichtung "G" an den am Gaszuleitungsschlauch befindlichen Anschluss "L" (siehe Abbildung) zu montieren. Bei dem Anschlussstück handelt es sich um einen kegelförmigen 1/2-Gas-Gewindezapfen.
Der Anschluss ist mittels eines:
- starren Rohres (gemäß der Norm NBN D51-003)
- oder mittels eines durchgehenden und mit Anschlussverschraubungen versehenen Inox-Stahlschlauches vorzunehmen.



Zwischen Gerät und Gasleitung ist ein gut zugänglicher Gashahn (der Marke A.G.B.) zu installieren.

Anschluss mittels eines starren Anschlussrohres (Kupfer oder Stahl)

!Der Anschluss an die Gasleitung muss so durchgeführt werden, dass das Gerät keinerlei Zugspannungen ausgesetzt wird.
Auf der Zuleitung zum Gerät befindet sich ein orientierbares,"L"-förmiges Anschlussstück, dessen Dichtheit durch einen Dichtring gewährleistet wird. Muss das Anschlussstück verdreht (in eine andere Richtung gedreht) werden, ist es absolut erforderlich, den Dichtring (im Beipack) auszutauschen. Bei dem Anschlussstück für den Gaseingang handelt es sich um einen zylindrischen 1/2 Gas-Gewindezapfen.

Anschluss mittels Inox-Schläuchen mit hermetischen Wänden

Bei dem Anschlussstück für den Gaseingang handelt es sich um einen zylindrischen 1/2 Gas-Gewindezapfen. Der Anschluss bzw. das Verlegen dieser Schläuche muss so erfolgen, dass sie bei größter Ausdehnung eine Länge von 2000 mm nicht überschreiten. Stellen Sie nach erfolgtem Anschluss bitte sicher, dass der Inox-Schlauch nicht mit beweglichen Teilen in Berührung kommt oder an irgendeiner Stelle eingedrückt wird.

! Verwenden Sie ausschließlich Schläuche und Dichtringe, die den jeweilig gültigen inländischen Normen entsprechen.

Kontrolle auf Dichtheit

! Nach Abschluss der Installationsarbeiten überprüfen Sie bitte alle Anschlüsse auf Dichtheit; verwenden Sie hierzu auf keinen Fall eine Flamme, sondern eine Seifenlösung.

Anpassung an die verschiedenen Gasarten

Wird die Kochmulde auf eine andere Gasart eingestellt, als die, für die sie vorgesehen wurde (ersichtlich aus dem Etikett auf der Kochmuldenunterseite oder auf der Verpackung), müssen die Düsen der Brenner auf folgende Weise ausgetauscht werden:

1. Nehmen Sie die Kochmuldenroste ab und ziehen die Brenner aus ihren Sitzen heraus.

2. Schrauben Sie die Düsen mit Hilfe eines 7 mm Steckschlüssels ab und ersetzen Sie sie durch die entsprechenden Düsen der neuen Gasart (siehe Tabelle 1 "Merkmale der Brenner und Düsen").

BE

3. Setzen Sie sämtliche Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.

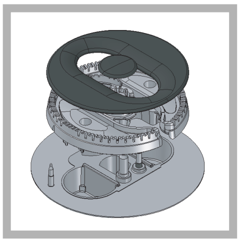
4. Ersetzen Sie anschließend das Etikett der alten Eichung mit dem in unseren Kundendienst-Zentren erhältlichen Etikett der neu eingestellten Gasart.

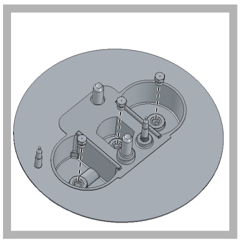
Austausch der Düsen bei Brennern mit unabhängiger "Doppelflamme":

1. Die Kochflächenroste abnehmen und die Brenner aus ihren Sitzen herausnehmen. Die Brenner bestehen aus zwei separaten Teilen (*siehe Abbildungen*);

2. Die Düsen unter Zuhilfenahme eines 7 mm Steckschlüssels ausschrauben. Der innere Brenner verfügt über eine Düse, der äußere Brenner dagegen über zwei (derselben Abmessung). Tauschen Sie die Düsen gegen die für die neue Gasart geeigneten Düsen (siehe Tabelle 1) aus.

3. Alle Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen.



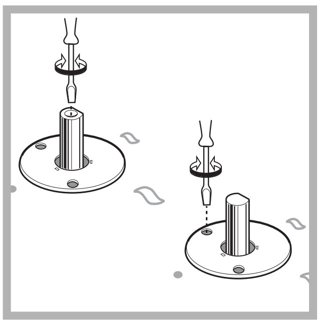


- Einstellung der Brenner-Primärluft

An den Brennern ist keine Primärlufteinstellung erforderlich.

- Minimumeinstellung

1. Drehen Sie den Brenner auf Minimum;



2. Ziehen Sie den Reglerknopf ab und verstellen Sie dann die innen oder seitlich der Gashahnstange befindliche Einstellschraube, bis eine kleine, gleichmäßige Flamme erreicht wird.

3. Vergewissern Sie sich, dass bei raschem Drehen von Maximum auf Minimum die Flamme des Brenners nicht erlischt.

4. Bei den mit einer Sicherheitsvorrichtung (Thermoelement) ausgestatteten Geräten muss bei Nichtfunktionieren der Vorrichtung bei auf Minimum eingestellten Brennern der Durchfluss der Minimumleistung (durch Regulieren der Einstellschraube) erhöht werden.

5. Nach erfolgter Neuregelung sind die auf den Bypass-Linien angebrachten Siegel mit Siegellack oder ähnlichem Material zu erneuern.

! Bei Flüssiggasen muss die Einstellschraube ganz angezogen werden.

! Ersetzen Sie anschließend das Etikett der alten Eichung mit einem der neuen Gasart entsprechenden Etikett (in unseren Kundendienstzentren erhältlich).

! Sollte der Gasdruck der Anlage von den vorgesehenen Werten abweichen, oder nicht konstant sein, muss das Zuleitungsrohr mit einem geeigneten Druckregler (gemäß den national gültigen Normen und Vorschriften) installiert werden.

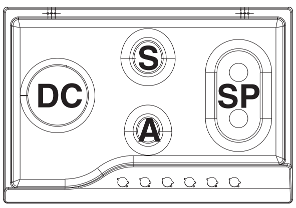
TYPENSCHILD	
Elektrischer Anschluss	siehe Typenschild
	Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien: - 2006/95/EWG vom 12/12/06 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen - 2004/108/EWG vom 15/12/04 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen - 93/68/EWG vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen. - 2009/142/CEE vom 30.11.09 (Gas) und nachfolgenden Änderunge. - 2002/96/EC und nachfolgenden Änderunge.

BE

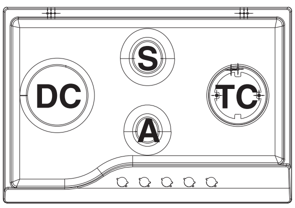
Merkmale der Brenner und Düsen

Tabelle 1			Erdgas					Flüssigas				
Brenner	Durch-messer (mm)	Wärme-leistung kW (p.c.s.*) Reduz.	Puissance thermique kW (p.c.s.*) Nominal	By-pass 1/100 (mm)	Düse 1/100 (mm)	Menge* (g/h) Butan	Menge* (g/h) Propan	Düse 1/100 (mm)	Wärme-leistung kW (p.c.s.*) Nominal	Menge* (l/h) G20	Wärme-leistung kW (p.c.s.*) Nominal	Menge* (l/h) G25
Reduzierter Starkbrenner (RR)	100	0.70	2.60	39	80	189	186	110 (Y)	2.60	248	2.60	288
Mittelstarker Brenner (S)	75	0.40	1.90	28	70	138	136	106	1.90	181	1.90	210
Hilfsbrenner (A)	55	0.40	1.00	28	50	73	71	79	1.00	95	1.00	111
Drei Flammenkränze (TC)	130	1.50	3.30	61	91	240	236	145 (H1)	3.60	343	3.30	365
Schnellbrenner (UR)	100	0.70	3.40	39	91	247	243	123	3.40	324	3.40	376
Semi-Fischbräter (SP)	—	0.70	1.50	39	60	109	107	88	1.50	143	1.50	166
Doppelflammen (DCDR Innen)	30	0.40	0.90	28	44	65	64	74	0.90	86	0.90	100
Doppelflammen (DCDR Außen) 2 Düsen	130	1.50	4.10	61	70	298	293	110	4.10	390	4.10	454
Versorgungs-druck	Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45			20 15 25		25 15 30

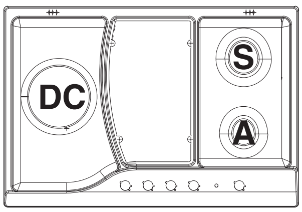
* Bie 15°C und 1013 mbar-Trockengas
Propangas oberer Heizwert = 50,37 MJ/kg
Butan oberer Heizwert = 49,47 MJ/kg
Erdgas G20 oberer Heizwert = 37,78 MJ/m³
Erdgas G25 oberer Heizwert = 32,49 MJ/m³



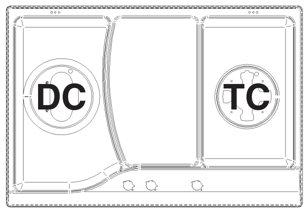
PH 760 RF/HA
PH 760 RF GH/HA
PZ 760 RF/HA



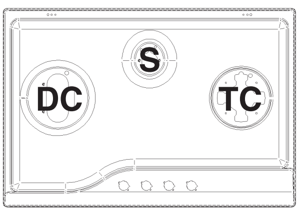
PH 750 RT GH/HA



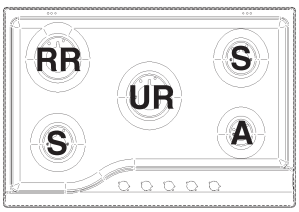
PH 741 RQO GH/HA



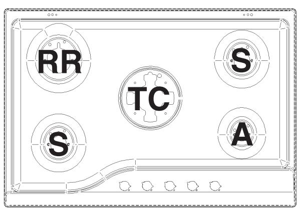
PH 720 RT/HA



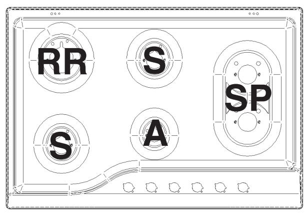
PH 730 RT/HA



PH 750/HA



PH 750 T/HA
PH 750 T GH/HA

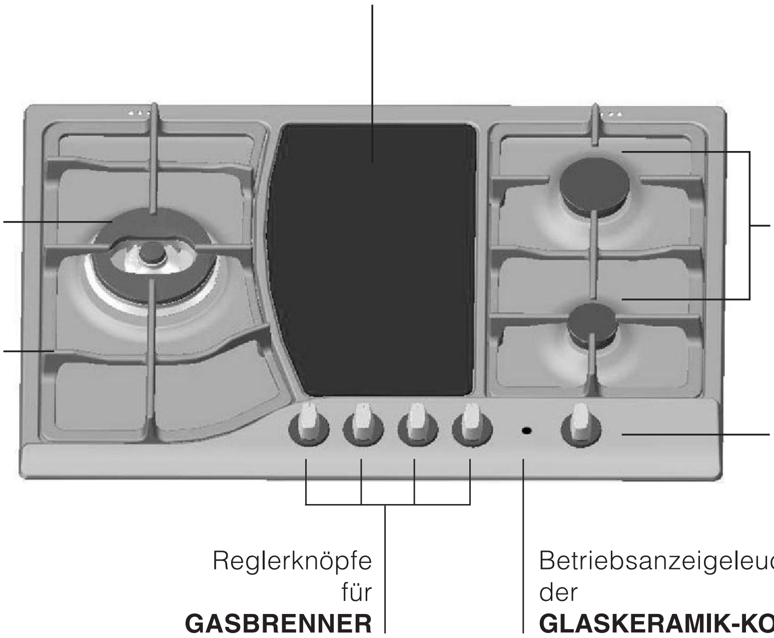


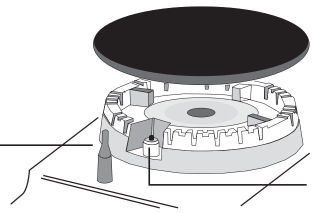
PH 760 F/HA
PH 760 F GH/HA

! Die Kochmulde darf nur dann über Einbaubacköfen installiert werden, wenn diese über ein Kühlgebläse verfügen.

Beschreibung des Gerätes

Geräteansicht





- Betriebsanzeigeleuchte der Glaskeramik-Kochfeld***:** Diese leuchtet, sobald der Reglerknopf in eine von der Position AUS abweichende Stellung gebracht wird.
- **GASBRENNER:** Diese weisen unterschiedliche Durchmesser und Leistungen auf. Wählen Sie den Brenner, der dem Durchmesser des eingesetzten Topfes entspricht.
- Reglerknöpfe für **GASBRENNER** und **ELEKTROPLATTE***: zur Regulierung der Flamme bzw. der Leistung.
- **GASBRENNER-ZÜNDKERZE***: zur automatischen Zündung des gewählten Brenners.
- **SICHERHEITSVORRICHTUNG***: Diese spricht an, wenn die Flamme unversehens erlöschen sollte und unterbricht automatisch die Gaszufuhr.

***** Nur bei einigen Modellen.

Inbetriebsetzung und Gebrauch

BE

!Auf jedem Reglerknopf ist gekennzeichnet, welcher Gasflamme oder Elektroplatte* er entspricht.

Gasbrenner
Der gewählte Brenner kann mittels des entsprechenden Reglerknopfes auf folgende Einstellungen gedreht werden:

- AUS
- Maximum
- Minimum

Zum Anzünden einer Gasflamme führen Sie ein brennendes Streichholz oder einen Gasanzünder an den Brenner, drücken den entsprechenden Reglerknopf fest ein, und drehen diesen dann gegen den Uhrzeigersinn auf Höchstleistung.
Bei den mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestatteten Brennern muss der Reglerknopf für ca. 2-3 Sekunden gedrückt werden, bis die Vorrichtung, dank derer die Flamme automatisch gezündet wird, heiß wird.
Es genügt nämlich, auf den Reglerknopf zu drücken und ihn dann gleichzeitig nach links zu drehen. Die hierbei erzeugten Funken bewirken die Zündung des Brenners. Nach der Zündung der Flamme ist noch ein ausreichender Druck auf den Reglerknopf beizubehalten, um die Aktivierung der Sicherheitsvorrichtung zu bewirken.

! Sollte der Brenner ungewollterweise erlöschen, drehen Sie den Reglerknopf auf Position 'AUS' und versuchen ein erneutes Anzünden erst nach Verstreichen von mindestens 1 Minute.

Zum Ausschalten des Brenners wird der Reglerknopf im Uhrzeigersinn auf die Position 'AUS' ("•") gedreht.

Brenner mit "unabhängiger Doppelflamme"*
Dieser Gasbrenner ist aus zwei konzentrischen Feuerstellen gebildet, die unabhängig voneinander, oder auch zusammen in Betrieb genommen werden können. Der gemeinsame Einsatz, bei maximaler Einstellung, entwickelt eine derart hohe Leistung, dass die Kochzeiten im Vergleich zu den herkömmlichen Brennern erheblich herabgesetzt werden. Der doppelte Flammenkranz ermöglicht außerdem eine gleichmäßigere Wärmeverteilung auf dem Boden des Kochgeschirrs, besonders dann, wenn beide Brenner auf Minimumeinstellung in Betrieb genommen werden. Es kann Kochgeschirr jeglicher Abmessung eingesetzt werden.
Zum optimalen Einsatz des Brenners mit Doppelkrone sollte niemals gleichzeitig die Innenkrone auf Minimum und die Außenkrone auf Maximum eingestellt werden.

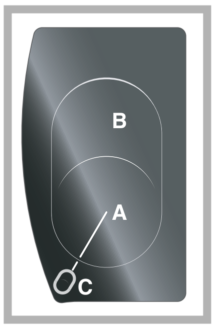
Verwenden Sie bei kleinen Töpfen jedoch nur den inneren Brenner. Jeder einzelne Flammenkranz, aus denen ein Brenner mit "unabhängiger Doppelflamme" gebildet ist, verfügt über einen eigenen Reglerknopf: Der mit dem Symbol ◎ gekennzeichnete Reglerknopf steuert den äußeren Flammenkranz; der mit dem Symbol ◉ gekennzeichnete, den inneren Flammenkranz.
Zur Zündung eines jeden Flammenkranzes drücken Sie den entsprechenden Reglerknopf bis zum Anschlag und drehen ihn dann gegen den Uhrzeigersinn bis auf maximale Einstellung. Der Brenner ist mit einer elektronischen Zündvorrichtung ausgestattet, die durch Drücken des Reglerknopfes automatisch in Betrieb gesetzt wird.
Da der Brenner mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet ist, muss der Reglerknopf für ca. 2-3 Sekunden gedrückt werden, bis die Sicherheitsvorrichtung, dank derer die Flamme automatisch gezündet wird und brennend gehalten bleibt, heiß wird.
Mittels des entsprechenden Reglerknopfes kann der jeweilige Brenner wie folgt reguliert werden:

- AUS
- Maximum
- Minimum

Zum Ausschalten des Brenners wird der Reglerknopf im Uhrzeigersinn auf die Position 'AUS' ("•") gedreht.

Glaskeramik*

Diese Kochzone ist mit zwei unter der Glaszone angebrachten Heizstrahlerelementen ausgestattet. Es besteht die Möglichkeit, das kreisförmige Heizelement „A" allein einzuschalten, oder, falls eine größere Kochzone erforderlich ist, auch beide Elemente „A" und „B". Zum Einschalten der kreisförmigen Kochzone „A" drehen Sie den Schalterknopf im Uhrzeigersinn auf eine der 12 möglichen Einstellungen. Um auch die Kochzone „B" einzuschalten, drehen Sie den Schalterknopf auf Einstellung 12, und daraufhin eine Raste weiter auf Position , drehen Sie daraufhin den Knopf auf eine der 12 Leistungsstufen, diejenige, die Sie einstellen möchten, zurück.
Der aufgedruckte Kreis kennzeichnet die Heizzone, die nach Einschalten glühend wird.
A. Kreisförmige Kochzone;
B. Vergrößerte Kochzone;



* Nur bei einigen Modellen.

C.Restwärmeanzeige: Diese zeigt an, dass die Kochzone, auch wenn sie bereits ausgeschaltet wurde, noch heiß ist, und eine Temperatur von mehr als 60°C übersteigt.
Bei jeder beliebigen Einstellung, abgesehen von der der Position 'AUS', schaltet sich die Betriebsanzeigeleuchte ein.

Praktische Hinweise zum Gebrauch der Brenner

Um optimale Leistungen zu gewährleisten, ist Folgendes zu beachten:

- Verwenden Sie die für den jeweiligen Brenner geeignete Topfgröße (siehe Tabelle) um zu vermeiden, dass die Flammen über den Topfboden herausschlagen.

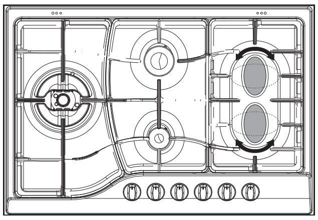
- Benutzen Sie ausschließlich Kochgeschirr mit flachem Boden und mit Deckel.

- Drehen Sie den Brenner auf klein, sobald das Gargut kocht.

Brenner	Ø Kochgeschirrdurchmesser (cm)
Reduzierter Starkbrenner (RR)	24 - 26
Mittelstarker Brenner (S)	16 - 20
Hilfsbrenner (A)	10 - 14
Zweigeteilter Ovaler Brenner (SP)	16 - 20
Drei Flammenkränze (TC)	24 - 26
Schnellbrenner (UR)	24 - 26
Doppelflammen (DCDR Innen)	10 - 14
Doppelflammen (DCDR Außen)	26 - 28

! Einige Modelle sind mit einem Reduzierring bestückt. Verwenden Sie diesen nur für den internen Doppelflammenkranz-Brenner (DCDR innen), wenn Kochgeschirr mit einem Durchmesser von weniger als 12 cm darauf gestellt wird.

Praktische Ratschläge für den Gebrauch der hinteren "Semi-Fischbrenner"
Die drei hinteren, um 90° drehbaren "Semi-Fischbrenner", elliptischer Form verleihen der Kochmulde eine höhere Einsatzflexibilität.



Drehen der "Semi-Fischbrenner" um 90°:
- vergewissern Sie sich, dass die Brenner auch kalt sind;
- ziehen Sie den Brenner komplett aus seinem Sitz heraus;
- setzen Sie ihn dann in der gewünschten Stellung ein;
- stellen Sie sicher, dass die Brenner korrekt eingesetzt wurden.

Die beiden mittleren Brenner können gemeinsam, oder, für Kochgeschirr unterschiedlicher Größen und Abmessungen, getrennt eingesetzt werden, und zwar als:
- Doppelbrenner wie ein "Bräter", für ovales Kochgeschirr (Abb. A).
- Doppelbrenner für Steakpfannen oder rechteckiges Kochgeschirr der Mindestabmessungen von 28x28 cm (Abb. B)
- Einzelbrenner für kleine Töpfe (Abmesser 16-20 cm) (Abb. C).
- Verwenden Sie NIEMALS einen Doppelbrenner in der in Abbildung D dargestellten Anordnung.

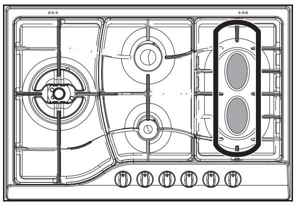


Abb. A

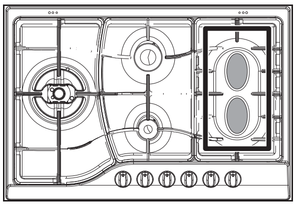


Abb. B

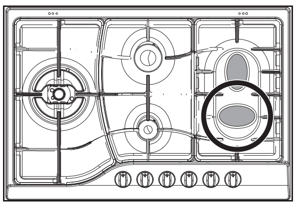


Abb. C

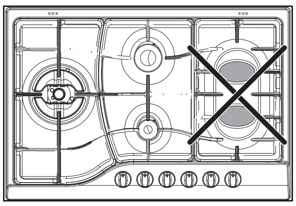


Abb. D

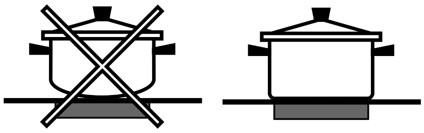
* Nur bei einigen Modellen.

Praktische Hinweise zum Einsatz der Glaskeramik-Kochzone

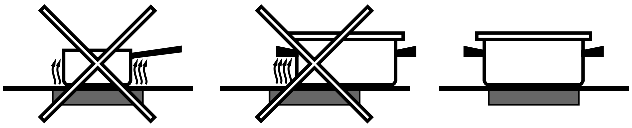
Pos.	Strahlerplatte
0	Ausgeschaltet
1	Zum Schmelzen von Butter und Schokolade
2	Zum Aufwärmen von Milch, Wasser usw.
3	
4	Für Cremesuppen und Saucen
5	
6	Zum Sieden
7	
8	Für Fleischbraten
9	
10	Für Suppenfleisch
11	
12	Zum Fritieren
	Einschalten beider Kochfelder

Um optimale Leistungen zu gewährleisten, ist Folgendes zu beachten:

- Auf einem Glaskeramikkochfeld kann jede Art von Kochgeschirr verwendet werden. Die Hauptsache ist, dass der Kochgeschirrboden perfekt eben ist; Töpfe und Pfannen mit einem stärkeren Boden gewährleisten eine bessere Hitzeverteilung.



- Benutzen Sie Kochgeschirr, dessen Durchmesser mit dem der Kochzone übereinstimmt, d.h. dessen Boden die Kochzone ganz bedeckt, und somit die gesamte Wärme genutzt wird.



- Stellen Sie sicher, dass die Geschirrböden stets sauber und trocken sind, damit ein optimaler Kontakt und eine lange Lebensdauer des Kochfeldes und des Kochgeschirrs gewährleistet wird.

- Benutzen Sie nicht dasselbe Kochgeschirr, das Sie für Gasherde einsetzen. Die äußerst hohe Hitzekonzentration der Gasbrenner könnte die Topfböden leicht verformen, demnach würden bei Einsatz desselben Geschirrs auf Glaskeramik-Kochfeldern die gewünschten optimalen Ergebnisse niemals erreicht.

! Der zum Abdichten des Glaskeramiks eingesetzte Leim könnte während der Lagerung Fettspuren auf dem Glas hinterlassen haben. Wir empfehlen Ihnen, diese vor Einsatz des Gerätes mit einem herkömmlichen Reinigungsmittel (keine Scheuermittel) zu entfernen. Während der ersten Betriebsstunden ist ein leichter Geruch verbrannten Gummis zu vernehmen. Dies wird sich nach kurzer Zeit geben.

* Nur bei einigen Modellen.

Vorsichtsmaßregeln und Hinweise

BE

! Das Gerät wurde entsprechend den strengsten internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut. Nachstehende Hinweise werden aus Sicherheitsgründen geliefert und sollten aufmerksam gelesen werden.

Allgemeine Sicherheit

- **Dieses Gerät bezieht sich auf ein Einbaugerät der Klasse 3.**
- **Gasgeräte erfordern eine ordnungsgemäße Belüftung um einen einwandfreien Betrieb zu gewährleisten. Vergewissern Sie sich deshalb davon, dass bei der Installation die im Abschnitt “Aufstellung” aufgeführten Anforderungen gegeben sind.**
- **Die Anweisungen gelten nur für die Bestimmungsländer, deren Symbole im Handbuch und auf dem Typenschild angegeben sind.**
- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz im privaten Haushalt bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist gefährlich, das Gerät Gewittern und Unwettern auszusetzen.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuß sind.
- **Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Jeder andere Einsatz (zum Beispiel: zum Beheizen von Räumen) ist als unsachgemäß und gefährlich anzusehen. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle, durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch verursachte Schäden.**
- Vermeiden Sie, dass die Stromkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Backofenteilen gelangen.
- Die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Öffnungen dürfen nicht zugestellt bzw. abgedeckt werden.
- Vergewissern Sie sich stets, dass sich die Reglerknöpfe auf der Position "●"/"○" befinden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Bei etwaigen Störungen versuchen Sie bitte nicht, Innenteile selbst zu reparieren. Kontaktieren Sie den Kundendienst (*siehe Kundendienst*).
- Stellen Sie Stieltöpfe und Pfannen immer mit nach innen gerichteten Griffen auf die Kochstelle, um jegliches Risiko durch unbeabsichtigtes Anstoßen auszuschließen.
- Schließen Sie die Glasabdeckung (falls vorhanden) nicht, wenn die Gasbrenner oder die Elektroplatte noch heiß sind.
- Lassen Sie die Elektroplatte bitte nicht eingeschaltet, wenn kein Kochgeschirr darauf steht.
- Gebrauchen Sie bitte kein unstabiles oder verformtes Kochgeschirr.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- **Dieses Gerät kann nicht mit einem externen Timer oder einem getrennten Fernsteuerungssystem betrieben werden.**

Entsorgung

- Entsorgung des Verpackungsmaterials: Befolgen Sie die lokalen Vorschriften; Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne" auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen.
  Endverbraucher können ihr Elektrohaushaltsgerät zu öffentlichen Recyclinghöfen, anderen kommunalen Müllsammeleinrichtungen oder, falls durch nationales Recht erlaubt, bei einem Neukauf eines vergleichbaren Gerätes dem Händler in Obhut geben.
  Alle führenden Hausgerätehersteller arbeiten aktiv an der Erstellung eines Systems zur Sammlung und Entsorgung von Elektrohaushalts-Altgeräten.

Reinigung und Pflege

BE

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz

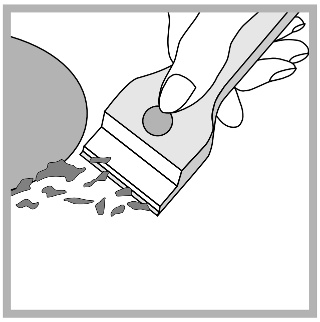
Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Reinigung Ihres Gerätes

! Der Einsatz von Scheuermitteln oder scharfen oder chemischen Reinigungsmitteln, wie Backofensprays, Fleckenentferner, Rostentfernungsmittel, Reiniger in Pulverform und Scheuerschwämme, die die Oberfläche der Kochmulde hoffnungslos beschädigen würden, ist zu vermeiden.

! Verwenden Sie zur Reinigung der Kochmulde keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

- Zur täglichen Pflege genügt es, die Kochmulde mit einem feuchten Schwamm abzuwischen und mit Küchenpapier abzutrocknen.
- Die abnehmbaren Teile müssen regelmäßig mit warmem Wasser und Spülmittel gereinigt und von eventuellen Verkrustungen befreit werden.
- Bei den mit automatischer Zündung versehenen Kochmulden müssen die Spitzen der elektronischen Zündvorrichtungen häufig sorgfältig gereinigt werden, wobei zu kontrollieren ist, dass die Löcher der Flammenkränze nicht verstopft sind.
- Reinigen Sie das Kochfeld vor jedem Kochbeginn mit einem feuchten Tuch, um Staub oder alte Essensreste zu beseitigen. Die Oberflächen des gesamten Kochfeldes sind regelmäßig mit lauwarmer milder Spüllauge zu reinigen. Glaskeramikfelder sollten von Zeit zu Zeit auch mit einem entsprechenden, im Handel erhältlichen Spezialreiniger behandelt werden. Entfernen Sie zuerst sämtliche Speisereste und Fettspritzer mit einem geeigneten Schaber, z.B. (nicht mitgeliefert).



  Reinigen Sie das Kochfeld, wenn es noch lauwarm ist, (beispielsweise das Linie Solutions, welches in allen Kundendienst-Zentren der Firma Merloni Elettrodomestici erhältlich ist) verwenden Sie hierzu weiches Küchenpapier und ein geeignetes Reinigungsmittel, reiben Sie es daraufhin mit einem feuchten Tuch nach und trocknen Sie es abschließend sorgfältig ab.Versehentlich geschmolzene Alufolie, Plastikteile oder Kunststoffe, sowie Zuckerreste oder stark zuckerhaltige Speisereste müssen sofort mit einem Schaber von der noch heißen Kochzone entfernt werden. Spezialreiniger bilden eine durchsichtige Schutzschicht, die den Staub abstößt. Diese schützt die Oberfläche auch vor eventuellen Schäden, die durch stark zuckerhaltige Speisen verursacht werden könnten. Verwenden Sie absolut keine Scheuerschwämme oder sonstige Scheuermittel. Auch scharfe Reinigungsmittel wie Backofensprays oder Fleckenmittel sind zu vermeiden.



- Auf den Edelstahlteilen können Flecken hinterbleiben, wenn stark kalkhaltiges Wasser oder scharfe (phosphorhaltige) Spülmittel für längere Zeit darauf stehenbleiben. Es ist ratsam, diese Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und trockenzureiben. Übergekochtes Wasser muss ebenfalls beseitigt werden.

Wartung der Gashähne

Im Laufe der Zeit könnte der Gashahn blockieren oder sich nur schwer drehen lassen. In einem solchen Fall ist der Hahn auszutauschen.

! Diese Arbeit darf nur durch einen vom Hersteller anerkannten Techniker durchgeführt werden.

Störungen und Abhilfe

BE

Bevor Sie bei eventuellen Betriebsstörungen den Kundendienst anfordern, sollten einige Kontrollen vorab durchgeführt werden. Vergewissern Sie sich in erster Linie, dass auch keine Unterbrechung in der Strom- bzw. Gaszufuhr Ihrer Anlage besteht, vor allem, ob der Gashaupthahn auch aufgedreht wurde.

Störungen	Mögliche Ursachen / Lösungen
Der Brenner zündet bzw. hält die Flamme nicht.	• die Gasaustrittsöffnungen der Gasbrenner verstopft sind; • alle abnehmbaren Brennerteile ordnungsgemäß montiert wurden; • Durchzug in Kochmuldennähe besteht;
Bei den mit Sicherheitsvorrichtungen versehenen Modellen erlischt die Flamme.	• der Reglerknopf auch bis zum Anschlag durchgedrückt wurde; • der Reglerknopf lange genug gedrückt wurde, um die Aktivierung der Sicherheitsvorrichtung zu ermöglichen; • die direkt an der Sicherheitsvorrichtung befindlichen Gasaustrittsöffnungen verstopft sind.
Bei Einstellung des Brenners auf Minimum erlischt die Flamme.	• die Gasaustrittsöffnungen verstopft sind; • Durchzug in Kochmuldennähe besteht; • das Minimum korrekt eingestellt ist.
Das Kochgeschirr steht nicht sicher.	• der Topfboden auch vollständig eben ist; • der Topf auch genau auf die Brennermitte gestellt wurde; • die Kochmuldenroste vertauscht wurden.

Sollte Ihr Gerät trotz aller Kontrollen nicht funktionieren bzw. die Störung weiter bestehen bleiben, dann fordern Sie bitte den nächstliegenden Kundendienst an. Geben Sie bitte Folgendes an:

- das Gerätemodell (Mod.)
- die Modellnummer (S/N).

Letztere Informationen finden Sie auf dem Typenschild, das sich auf dem Gerät und/oder der Verpackung befindet.

!Beauftragen Sie bei einem Defekt niemals einen nicht autorisierten Kundendienst bzw. Techniker und lassen Sie ausschließlich Original-Ersatzteile einbauen.

Instruções para utilização

PLANO

PT

NL BE **PT**

Nederlands, 1 Deutsch, 15 **Português, 28**

RS

Русскии, 40

PH 760 RF/HA
PH 760 RF GH/HA
PZ 760 RF/HA
PH 760 F/HA
PH 760 F GH/HA
PH 750 RT GH/HA
PH 750/HA
PH 750 T/HA
PH 750 T GH/HA
PH 741 RQO GH/HA
PH 730 RT/HA
PH 720 RT/HA

Índice

Instalação

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permanece com o aparelho para informar o novo proprietário sobre o funcionamento e sobre as respectivas advertências.

! Leia com atenção as instruções: há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

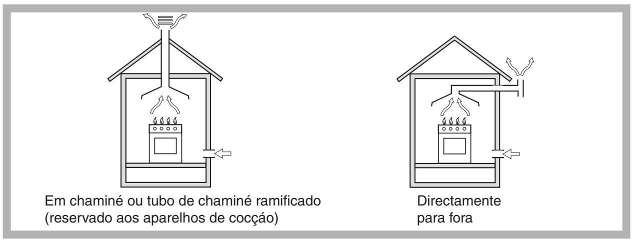
Posicionamento

! As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (*veja em Precauções e Conselhos*).

! A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos.

! Este aparelho pode ser instalado e funcionar somente em local permanentemente ventilado segundo a posição de Normas em vigor. Devem ser observados os seguintes requisitos:

- O local deve prever um sistema de descarga para o externo dos fumos de combustão, realizado mediante uma capa ou um ventilador eléctrico que entre automaticamente em função cada vez que se acender o aparelho.



- Na cozinha deve haver um sistema que possibilite um fluxo de ar necessário para uma combustão regular. O fluxo de ar necessário à combustão não deve ser inferior a 3 m^3/h para kW de potência instalada.



O sistema pode ser realizado capturando o ar directamente desde a parte externa do edifício através de um tubo de pelo menos 100 cm^2 de secção útil que não se entupa acidentalmente.



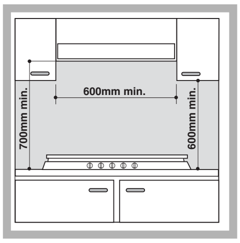
Outro sistema possível, seria o de capturar o ar em forma indirecta, a partir de locais adjacentes que não constituam partes comuns do imóvel, ambientes com perigo de incêndio, nem quartos de dormir, que possuam um conduto de ventilação comunicadora com a parte externa.

- Os gases de liquefeitos de petróleo, mais pesados do que o ar, estagnam-se embaixo. Portanto, as salas que contiverem cilindros de GLP devem possuir aberturas para fora, de maneira que possibilitem o escoamento para baixo dos eventuais escapes de gás. Portanto os cilindros de GLP, mesmo vazios ou parcialmente cheios, não devem ser instalados nem guardados em lugares ou vãos a nível mais baixo do que o solo (caves etc.). É oportuno deixar na cozinha apenas o cilindro sendo utilizado, colocado de maneira a não ser sujeito à acção directa de fontes de calor (fornos, chaminés, esquentadores etc.) capazes de chegar a temperaturas superiores a 50° C.

Encaixe

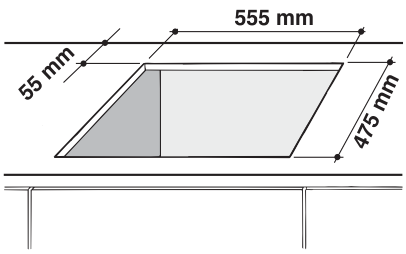
Os planos de gás e mistos são predispostos com grau de protecção contra aquecimento excessivo de tipo X, portanto é possível instalá-lo ao lado de móveis cuja altura não ultrapasse a do plano de trabalho. Para instalar correctamente o plano de cozedura é necessário obedecer as seguintes regras:

- Os móveis situados ao lado, com altura superior aquela do plano de trabalho, devem ser situados ao menos 600 mm do bordo do mesmo plano.
- Os exaustores devem ser instalados segundo os requisitos indicados nos livretes de instruções dos próprios exaustores e, em todo o caso, a uma distância mínima de 650 mm.
- Posicionar as partes suspensas adjacentes à capa em uma altura mínima do top de 420 mm (*veja a figura*).

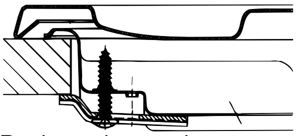


Se o plano de cozedura for instalado embaixo de uma prateleira, esta deverá estar pelo menos a 700 mm do plano de trabalho (*veja a figura*).

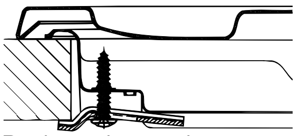
- O vão do móvel deverá ter as medidas indicadas na figura. Há ganchos prendedores que possibilitam prender o plano sobre um top desde 20 até 40 mm. de espessura. Para prender bem o plano é aconselhável utilizar todos os ganchos que houver.



Esquema para prender os ganchos

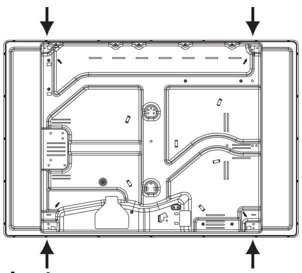


Posição do gancho para **H=20mm**

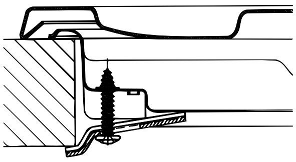


Posição do gancho para **H=30mm**

Frente



Atrás



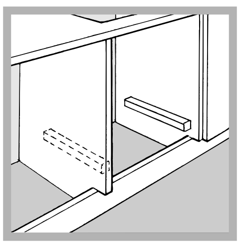
Posição do gancho para **H=40mm**

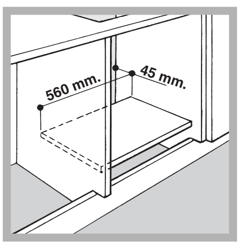
! Utilize os ganchos fornecidos dentro da "embalagem dos acessórios"

- Se o plano de cozedura não for instalado sobre um forno de encaixar, é necessário inserir um painel de madeira como isolamento. O mesmo deverá ser posicionado a uma distância mínima de 20 mm da parte inferior do plano.

Ventilação

Para garantir uma boa ventilação é necessário eliminar a parede traseira do vão. É preferível instalar o forno de maneira que apoie-se sobre duas ripas de madeira, ou sobre uma tábua com uma abertura de pelo menos 45 x 560 mm. (*veja as figuras*).





! É possível instalar o plano somente sobre fornos de encaixe equipados com ventilação de arrefecimento.

Ligação eléctrica

Os planos equipados com cabo de alimentação de três pólos são predispostos para o funcionamento com uma corrente alternada na tensão e a frequência de alimentação indicada na placa de identificação (situada na parte inferior do plano). A ligação à terra do cabo distingue-se pelas cores amarelo - verde. No caso de instalação acima de um forno de encaixar, a ligação eléctrica do plano e a do forno precisam ser realizadas separadamente, seja por razões de segurança eléctrica, seja para facilitar uma eventual remoção do forno.

Ligação do cabo de fornecimento à rede eléctrica

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação.
No caso de uma ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm. na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas em vigor (a ligação à terra não deve ser interrompida pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente.

! O técnico instalador é responsável pela realização certa da ligação eléctrica e da obediência das regras de segurança.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação;
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação;
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados (*veja a Assistência Técnica*).

! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

Ligação do gás

A ligação do aparelho à tubagem ou à botija do gás deverá efectuar-se conforme prescrito pelas Normas Nacionais em vigor, somente após ter controlado que o mesmo esteja regulado para o tipo de gás com o qual será alimentado. Em caso contrário, efectuar as operações indicadas no parágrafo "Adaptação a diferentes tipos de gás".
Em caso de alimentação com gás líquido de botija, utilizar reguladores de pressão em conformidade com as Normas Nacionais em vigor.

! Para garantir um funcionamento seguro, uma utilização de energia apropriada e maior duração da aparelhagem, assegurar-se que a pressão de alimentação respeite os valores indicados na tabela 1 "Características dos queimadores e dos bicos".

Ligação com tubo rígido (cobre ou aço)

! A ligação do sistema de gás deve ser realizada de maneira a não provocar solicitações de nenhum género ao aparelho.
Na rampa de alimentação do aparelho há uma junta em "L" dirigível, cuja retenção é assegurada por uma guarnição. Se for preciso girar a união será absolutamente necessário trocar a guarnição de vedação (fornecida com o aparelho). A junta de entrada de gás no aparelho tem rosca de 1/2 gás macho cilíndrica.

Ligação com tubo flexível de aço inoxidável de parede contínua com engates de rosca

A junta de entrada de gás no aparelho tem rosca de 1/2 gás macho cilíndrica.
A instalação destes tubos deve ser efectuada de maneira que o seu comprimento, em condições de máxima extensão, não seja maior de 2.000 mm. Quando a ligação estiver terminada, assegure-se de que o tubo metálico flexível não entre em contacto com as partes móveis ou fique amassado.

! Utilize exclusivamente tubos em conformidade com os regulamentos e guarnições de retenção em conformidade com os regulamentos nacionais em vigor.

Controle da vedação

! Ao terminar a instalação controlar a vedação de todas as juntas utilizando uma solução de sabão e nunca uma chama.

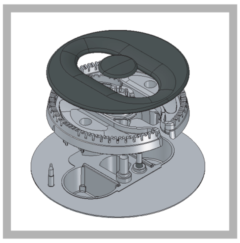
Adaptação aos diferentes tipos de gás

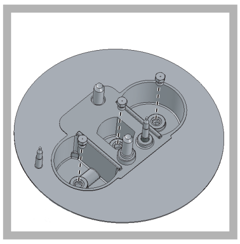
Para adaptar o plano de cozedura a um tipo de gás diferente ao para o qual estiver preparado (indicado na etiqueta presa na parte inferior do plano ou na embalagem), será necessário trocar os bicos dos queimadores mediante as seguintes operações:

1. tire as grades do plano e solte os queimadores do lugar.
2. desparafusar os bicos utilizando uma chave a tubo de 7mm, e substituí-los com aqueles apropriados para o novo tipo de gás (ver tabela 1 "Características dos queimadores e dos bicos").
3. Monte outra vez as partes, realizando estas operações na ordem contrária.
4. no final da operação, troque a velha etiqueta de calibragem por outra corresponda ao novo tipo de gás utilizado, que se encontram nos nossos centros de assistência técnica.

Substituição dos injectores do queimador com "chamas duplas" independentes:

- tirar as grelhas e retirar os queimadores do seus lugares. O queimador está formado por 2 partes separadas;
- desapertar os injectores utilizando uma chave de tubo de 7 mm . O queimador interno tem um injector e o queimador externo tem dois (da mesma dimensão). Substituir os injectores pelos indicados para o novo tipo de gás (ver tabela 1);
- colocar no lugar todos os componente seguindo as operações contrárias às da sequência citada acima;



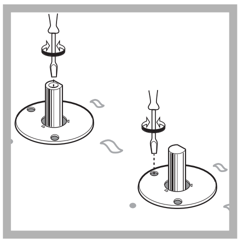


- Regulação do ar primário dos queimadores

Os queimadores não necessitam de qualquer regulação de ar primário.

- Regulação dos mínimos

1. Coloque a torneira na posição de mínimo;



2. Retire o selector e ajuste o parafuso de regulação situado no interior ou ao lado da haste da torneira até obter uma pequena chama regular.
3. Verifique se ao girar rapidamente o botão da posição de máximo até a de mínimo, os queimadores não se apagam.
4. Nos aparelhos equipados com dispositivo de segurança (termopar), em caso de não funcionamento do dispositivo com os queimadores no mínimo, aumente a capacidade dos próprios mínimos mediante o parafuso de regulação.
5. Depois de realizar a regulação, restabeleça os lacres situados nos 'by-pass' com cera lacre ou materiais equivalentes.

! No caso dos gases líquidos, o parafuso de regulação deve ser atarraxado até o fundo.

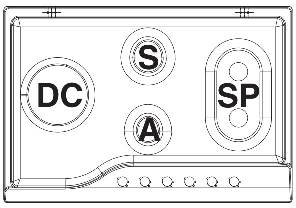
! Ao terminar a operação substitua a velha etiqueta de calibragem com a que corresponde ao novo gás utilizado que se acha nos nossos Centros de Assistência Técnica.

! Se a pressão do gás utilizado for diferente (ou variável) daquela prevista, é necessário instalar na tubagem de entrada um regulador de pressão (conforme as Normas Nacionais em vigor).

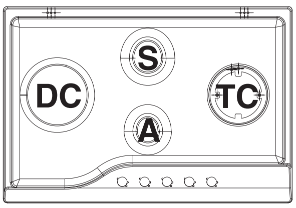
Características dos queimadores e bicos

Tabela 1			Gás liquido					Gás naturale		
Queimador	Diâmetro (mm)	Poténcia térmica kW (p.c.s.*) Reduz.	Potenza termica kW (p.c.s.*) Nomin.	By-pass 1/100 (mm)	Bico 1/100 (mm)	Capacid.* (g/h) ***	**	Poténcia térmica kW (p.c.s.*) Nomin.	Bico 1/100 (mm)	Capacid.* (l/h)
Ràpido Reduz. (RR)	100	0.70	2.60	39	80	189	186	2.60	110 (Y)	248
Semi Ràpido (S)	75	0.40	1.90	28	70	138	136	1.90	106	181
Auxiliar (A)	55	0.40	1.00	28	50	73	71	1.00	79	95
Coroa Tripla (TC)	130	1.50	3.30	61	91	240	236	3.60	145 (H1)	343
Ultra Rapido (UR)	100	0.70	3.40	39	91	247	243	3.40	123	324
Semi-Peixes (SP)	—	0.70	1.50	39	60	109	107	1.50	88	143
Chama Duplas (DCDR Interno)	30	0.40	0.90	28	44	65	64	0.90	74	86
Chama Duplas (DCDR Externo) 2 bico	130	1.50	4.10	61	70	298	293	4.10	110	390
Pressões de alimentação	Nominal (mbar) Minima (mbar) Màxima (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		

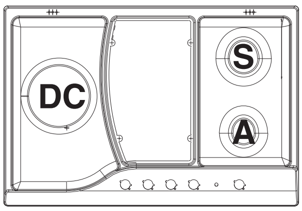
* A 15°C e 1013 mbars-gás seco
** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg.
*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg.
Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m^3



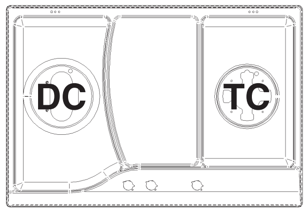
PH 760 RF/HA
PH 760 RF GH/HA
PZ 760 RF/HA



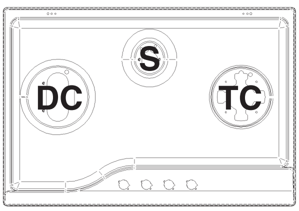
PH 750 RT GH/HA



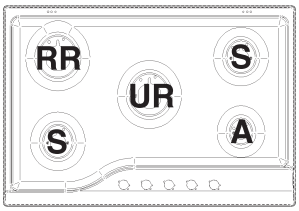
PH 741 RQO GH/HA



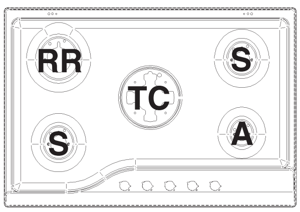
PH 720 RT/HA



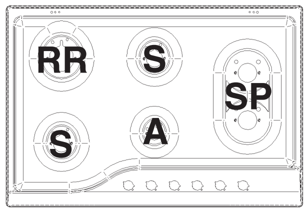
PH 730 RT/HA



PH 750/HA



PH 750 T/HA
PH 750 T GH/HA



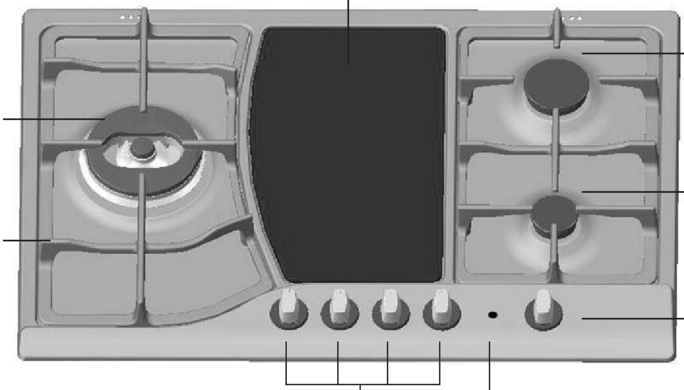
PH 760 F/HA
PH 760 F GH/HA

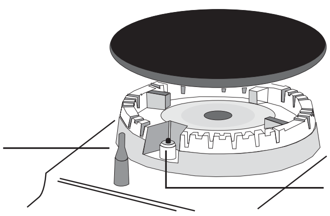
! É possível instalar o plano somente sobre fornos de encaixe equipados com ventilação de arrefecimento.

Descrição do aparelho

Vista de conjunto

PT





- Indicador luminoso **FUNCIONAMENTO CHAPA PARA COZER DE VIDRO CERÂMICA*** acende-se se o selector estiver em qualquer posição diferente daquela de desligado.
- **OS QUEIMADORES** são de diferentes tamanhos e potências. Escolha o mais adequado ao diâmetro do recipiente a ser utilizado.
- Selectores de comando dos **QUEIMADORES A GÁS** e da **CHAPA ELÉCTRICA** * para a regulação da chama ou da potência.
- Vela para acender os **QUEIMADORES A GÁS*** permite o acendimento automático do queimador escolhido.
- **DISPOSITIVO DE SEGURANÇA*** no caso em que a chama se apague acidentalmente, interrompe a saída do gás.

***Há somente em alguns modelos.

Início e utilização

! Em cada selector está indicada a posição do queimador de gás ou da chapa eléctrica* correspondente.

Queimadores a gás

O queimador escolhido pode ser regulado mediante o respectivo botão da seguinte maneira :

- Apagado

Máximo

Mínimo

Para acender o queimador aproxime do mesmo a chama de um isqueiro, fósforo ou acendedor automático, pressione e faça girar o selector escolhido no sentido anti-horário até a posição de máxima potência.
Nos modelos dotados de dispositivo de segurança, é necessário manter cerca de 2-3 segundos pressionado o selector até aquecer-se o dispositivo que mantém automaticamente acesa a chama.
Nos modelos dotados de vela para acender, para acender o queimador escolhido, pressionar e girar o selector correspondente no sentido anti-horário até a posição de máxima potência.

! Se apagar-se acidentalmente a chama do queimador feche o botão de comando e tente acender novamente somente após um minuto no mínimo.

Para apagar o queimador é necessário rodar o selector (correspondente ao símbolo "•") na direcção horária até que se apague.

O queimador com "chamas duplas independentes"*

Este queimador a gás está formado por dois fogos concêntricos que podem funcionar juntos ou de maneira independente. O uso contemporâneo ao máximo, permite uma potência elevada que reduz o tempo de cozedura respeito aos queimadores tradicionais. A dupla coroa de chama além do mais, faz com que a distribuição de calor no fundo das panelas seja mais uniforme, especialmente se usar ambos queimadores no mínimo.
Para utilizar o queimador de chama dupla da melhor maneira, nunca regule a coroa interna no mínimo e, ao mesmo tempo, a externa no máximo.
Podem ser utilizados recipientes de qualquer dimensão, se usar recipientes pequenos acenda só o queimador interno. Cada coroa do queimador com "chamas duplas independentes" tem um manípulo de controle próprio:
o manípulo indicado pelo símbolo ◎ controla a coroa externa;
o manípulo indicado pelo símbolo ◉ controla a coroa interna.
Para acender a coroa desejada aperte a fundo até a posição de máximo e rode o manípulo correspondente em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. O queimador está equipado com acendimento electrónico que entra em funcionamento automaticamente apertando o manípulo.
Dada a existência de um dispositivo de segurança gás, é necessário manter premido o manípulo por uns 2-3 segundos depois do acendimento da chama, para permitir a passagem do gás.
O queimador escolhido pode ser regulado mediante o respectivo botão da seguinte maneira :

- Apagado

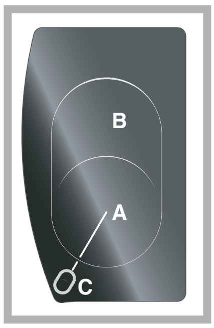
Máximo

Mínimo

Para apagar o queimador é necessário rodar o selector (correspondente ao símbolo "•") na direcção horária até que se apague.

Vidro Cerâmica*

Esta zona de cozedura é dotada de elementos aquecedores irradiadores de diâmetro duplo, situados abaixo do vidro. É possível acender somente a parte circular "A" ou, para ter a disposição uma zona de cozedura maior, ambas parte "A" e "B". Para inserir a zona de cozedura circular "A" é suficiente girar o manípulo no sentido horário colocando-o numa das 12 posições de regulação disponíveis. Para inserir também a zona de cozedura "B" colocar-se na posição 12 e efectuar um movimento até a posição , girar em seguida o manípulo no sentido horário até atingir um dos 12 níveis, com a potência desejada, para proceder à regulação.
O desenho identifica a zona aquecedora, esta torna-se vermelha depois de acesa.



A. zona de cozedura circular;
B. zona di cozedura extensível;
C. indicador luminoso do calor resíduo : indica que a zona de cozedura tem uma temperatura superior a 60°C, mesmo depois que o elemento aquecedor tiver sido apagado.

* Há somente em alguns modelos.

Para qualquer posição do manípulo diferente de apagado, acende-se o indicador luminoso de funcionamento para cozer de Vidro Cerâmica.

Conselhos práticos para utilização dos queimadores

Para obter a máxima performance é bom lembrar-se do seguinte:

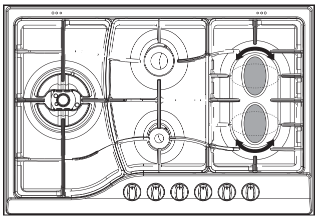
- utilize recipientes adequados para cada um dos queimadores (veja a tabela) com o objectivo de evitar que as chamas ultrapassem o fundo dos recipientes.
- utilize sempre recipientes de fundo chato e com tampa.
- no momento em que começar a ferver, rode o botão para a posição de mínimo.

Queimador	Ø Diâmetro Recipientes (cm)
Rápido Reduzido(RR)	24 - 26
Semi Rápido (S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10 - 14
Semi Peixeira (SP)	16 - 20
Coroa Tripla (TC)	24 - 26
Ultra Rápido (UR)	24 - 26
Chamas Duplas (DCDR Interno)	10 - 14
Chamas Duplas (DCDR Externo)	26 - 28

! Nos modelos equipados com grelha de redução, a mesma deverá ser utilizada sòmente para o queimador Chamas Duplas Interno (DCDR Interno) quando se utilizam recipientes de diâmetro inferior a 12 cm.
Para identificar o tipo de queimador, consultar os desenhos apresentados no parágrafo "Características dos queimadores e dos bicos".

Conselhos práticos para a utilização dos queimadores principais "Semi-Peixeira"

A utilização dos dois queimadores como "Semi-Peixeira" de formato elíptico, giráveis de 90°, proporciona ao plano uma maior flexibilidade de utilização.



Para girar de 90° os queimadores "Semi-Peixeira" é preciso proceder da seguinte maneira :

- Certificar-se que os queimadores estejam frios.
- Alçar totalmente o queimador do seu lugar.
- Colocá-lo novamente no lugar na posição desejada.
- Certificar-se que os queimadores estejam na posição correcta.

Especialmente os dois queimadores podem ser utilizados juntos ou separados, com panelas de formato e tamanho diferentes, da seguinte maneira :

- Queimador duplo com "Peixeira" para recipientes ovais (Fig. A).
- Queimador duplo para chapa para bife ou recipientes rectangulares ou quadrado de tamanho mínimo de 28 x 28 cm. (Fig. B)
- Queimador simples para recipientes de tamanho médio (16 - 20 cm. de diâmetro) (Fig. C).
- NUNCA utilize o queimador duplo na configuração apresentada na figura D.

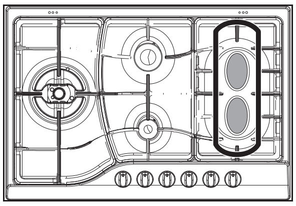


Fig. A

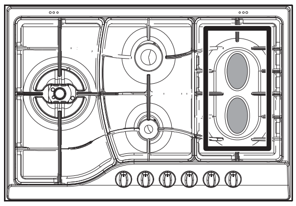


Fig. B

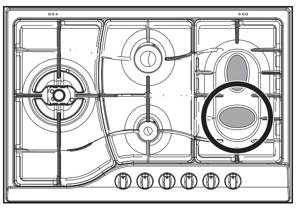


Fig. C

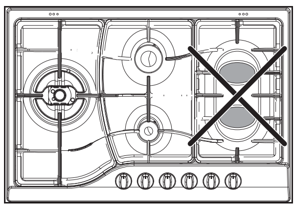


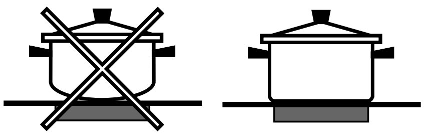
Fig. D

Conselhos práticos para a utilização do vidro cerâmica

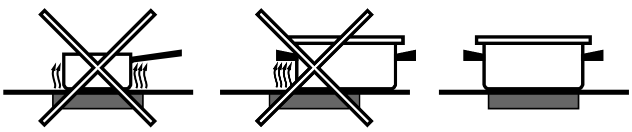
Pos.	Chapa irradiadora
0	Apagada
1	Para derreter manteiga, chocolate
2	Para aquecer líquidos
3	
4	Para nata e molhos
5	
6	Para cozer com temperatura de fervura
7	
8	Para assar
9	
10	Para grandes cozidos
11	
12	Para fritar
	Funcionamento com ambas as zonas de cozedura

Para obter o máximo rendimento é útil lembrar-se do seguinte :

- Na chapa de vidro cerâmica podem ser utilizados todos os tipos de panelas. É importante que o fundo seja perfeitamente chato; panelas com fundo mais grosso proporcionam uma melhor distribuição do calor.



- Utilizar panelas de diâmetro suficiente para coprir totalmente a zona de cozedura, de maneira que assegure a utilização de todo o calor disponível.



- Certificar-se que o fundo da panela esteja sempre enxuto e limpo, para garantir um bom contato e uma longa vida à chapa e às próprias panelas.
- Não utilizar as mesmas panelas utilizadas para os queimadores a gás. A concentração de calor nos bicos de gás é tanta que pode deformar o fundo da panela, e portanto nunca se obterá o resultado desejado se utilizá-la depois na chapa de cozedura de Vidro cerâmica.

! A cola utilizada para sigilar o vidro pode ter deixado resíduos de graxa. É aconselhável removê-los antes de utilizar o aparelho, com um produto para limpeza não abrasivo. Durante as primeiras horas de utilização, pode ser que perceba um odor de borracha, que desaperecerá rapidamente.

PLACA DAS CARACTERÍSTICAS	
Ligações eléctricas	ver quadro das características
	Este aparelho é em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia: - 2006/95/CEE de 12/12/06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações - 2004/108/CEE de 15/12/04 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações - 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações. - 2009/142/CEE de 30/11/09 (Gás) e posteriores modificações. - 2002/96/CEE e posteriores modificações.

Precauções e conselhos

PT

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

Segurança geral

- **Este aparelho refere-se a um aparelho de encaixar de classe 3.**
- **Para os aparelhos a gás funcionarem correctamente é necessário uma troca de ar regular do ambiente. Assegurar-se que sejam respeitados os requisitos do parágrafo "Posicionamento" no momento da instalação".**
- **As instruções são válidas somente para os países de destino para os quais os símbolos constam no livrete e na placa de identificação do aparelho.**
- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Não toque na máquina se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- **O aparelho deve ser utilizado para cozinhar alimentos, somente por pessoas adultas e conforme as instruções contidas neste livrete. Qualquer outro uso (como por exemplo, aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e portanto perigoso. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos derivados de usos impróprios, errados e irrazoáveis.**
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do forno.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Assegure-se sempre que os selectores estejam na posição "●"/"O" quando não estiver a utilizar o aparelho.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (*veja a Assistência técnica*).
- Certifique-se que as pegas das panelas fiquem sempre viradas para o lado interno do plano de cozedura para evitar batidas acidentais.
- Não feche a tampa de vidro (se presente) com os queimadores ou a chapa eléctrica ainda estiverem quentes.
- Não deixe acesa a chapa eléctrica sem panelas.
- Não utilize panelas instáveis ou deformadas.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- **O aparelho não é destinado a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema de comando à distância separado.**

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada.
  Poder-se-á entregar o electrodoméstico desactualizado ao serviço de recolha público, levá-lo às áreas comuns apropriadas ou, se previsto na legislação nacional sobre a matéria, devolve-lo ao revendedor ao mesmo tempo que se adquire um novo produto de tipo equivalente.
  Todos os principais produtores de electrodomésticos estão activos na criação e gestão de sistemas de recolha e reciclagem de aparelhos desactualizados.

Manutenção e cuidados

PT

Desligar a corrente eléctrica

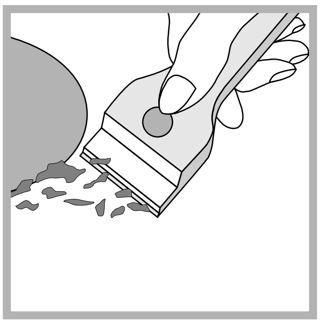
Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

Limpeza do aparelho

! Evite o emprego de detergentes abrasivos ou corrosivos, tais como tira-manchas e produtos contra ferrugem, detergentes em pó e esponjas com superfície abrasiva. podem arranhar irremediavelmente a superfície.

! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

- Para a manutenção ordinária, é suficiente lavar o plano com uma esponja húmida e, em seguida, enxugar com papel absorvente de cozinha.
- Os componentes móveis dos queimadores precisam ser lavados frequentemente com água quente e detergente, tome cuidado para eliminar as eventuais crostas.
- Nos planos com acendimento automático, é necessário proceder frequentemente a uma limpeza cuidada da extremidade dos dispositivos de acendimento electrónico instantâneo e é também necessário verificar que os orifícios de saída do gás não estejam entupidos.
- antes de começar a cozer, a superfície da chapa deve ser limpa utilizando um pano húmido para remover a poeira ou resíduos de alimentos anteriormente cozidos. A superfície da chapa deverá ser limpa regularmente com água morna e um detergente não abrasivo. Periodicamente será necessário utilizar produtos específicos para a limpeza das chapas de cozedura de vidro cerâmica. Primeiro retirar da chapa de cozedura todos os restos de comida e gotas de gordura com, por exemplo, uma espátula de limpeza CERA® (não fornecida).



Limpar a chapa de cozedura quando estiver morna, utilizar um produto de limpeza adequado (como o da linha Solutions disponível em todos os Centros de Assistência Técnica) e toalha de papel, esfregar com um pano húmido e enxugar. Folhas de papel alumínio, objectos de matéria plástica ou materiais sintéticos, que tenham derretido, e também açúcar ou alimentos com alto conteúdo de açúcar, devem ser removidos imediatamente da zona de cozedura ainda quente com uma espátula. Produtos de limpeza específicos formam uma camada superficial transparente que repele a sujidade, que protege também a superfície contra possíveis danos causados por alimentos com alto conteúdo de açúcar. Em nenhum caso utilizar esponjas ou produtos abrasivos, evitar também detergentes quimicamente agressivos tais como spray para forno ou produtos que removem as manchas.



- O aço inoxidável poderá manchar-se se ficar em contacto durante muito tempo com água fortemente calcária ou com detergentes agressivos (contendo fósforo). É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Para mais é bom enxugar eventuais vazamentos de água.

Manutenção das torneiras do gás

Com o tempo pode ocorrer o caso de uma torneira que se bloqueie ou apresente dificuldades na rotação, portanto será necessário substituir a torneira mesma.

! Esta operação deve ser efectuada por um técnico autorizado pelo fabricador.

Anomalias e soluções

Pode acontecer do plano não funcionar ou não funcionar bem. Antes de chamar a assistência técnica, vejamos o que é possível fazer. Antes de mais nada, verifique que não haja interrupções nas redes de alimentação de gás e electricidade, especialmente se as torneiras do gás antes do plano estão abertas.

Anomalias	Possíveis causas / Solução
O queimador não se acende ou a chama não é uniforme.	• Estão entupidos os furos de saída do gás do queimador. • Estão instalados correctamente todos os componentes móveis que compõem o queimador. • Há correntes de ar nas proximidades do plano.
A chama não permanece acesa nas versões com segurança.	• O botão não foi premido até o fundo. • Não foi mantido premido até o fundo o botão durante um tempo suficiente para activar o dispositivo de segurança. • Estão entupidos os furos de saída do gás em correspondência ao dispositivo de segurança.
O queimador em posição de mínimo não permanece aceso.	• Estão entupidos os furos de saída do gás. • Há correntes de ar nas proximidades do plano. • A regulação do mínimo não está correcta.
Os recipientes são instáveis.	• O fundo do recipiente é perfeitamente plano. • O recipiente está no centro do queimador ou na da chapa eléctrica. • As grades foram invertidas.

Se, apesar de todos os controlos, o plano não funcionar e o inconveniente que observaram permanecer, chame o Centro de Assistência Técnica. Comunique:

- o modelo da máquina (Mod.)
- o número de série (S/N)

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho e/ou na embalagem.

! Nunca recorra a técnicos não autorizados e sempre recuse a instalação de peças de reposição não originais.

Руководство по эксплуатации

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

RS

PH 760 RF/HA
PH 760 RF GH/HA
PZ 760 RF/HA
PH 760 F/HA
PH 760 F GH/HA
PH 750 RT GH/HA
PH 750/HA
PH 750 T/HA
PH 750 T GH/HA
PH 741 RQO GH/HA
PH 730 RT/HA
PH 720 RT/HA

KZ.O.02.0361

Содержание

Установка

! Важно сохранить данное руководство для его последующих консультации. В случае продажи, передачи изделия или при переезде на новое место жительства необходимо проверить, чтобы руководство оставалось вместе с изделием, для того чтобы его новыи владелец мог ознакомиться с правилами эксплуатации и с соответствующими предупреждениями.

! Внимательно прочитаите инструкции: в них содержатся важные сведения об установке, эксплуатации и безопасности изделия.

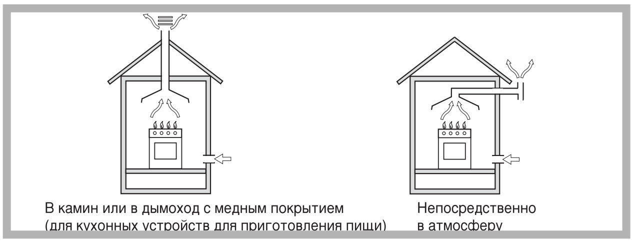
Расположение

! Не разрешаите детям играть с упаковочными материалами. Упаковка должна быть уничтожена в соответствии с правилами сбора мусора (*см. Предосторожности и рекомендации*).

! Установка изделия производится в соответствии с данными инструкциями квалифицированными специалистами. Неправильная установка изделия может стать причинои повреждения имущества и причинить ущерб людям и домашним животным.

! Данное изделие может быть установлено и использоваться только в помещениях с постояннои вентиляциеи в соответствии с положениями деиствующих Нормативов. Необходимо соблюдать следующие требования:

- в помещении должна быть предусмотрена система дымоудаления в атмосферу, выполненная в виде вытяжного зонта или электровентилятора, автоматически включающихся каждыи раз, когда включается изделие.



- В помещении должна быть предусмотрена система, обеспечивающая достаточныи приток воздуха для надлежащего горения. Расход воздуха, необходимыи для горения, должен быть не менее 2 м³/час на кВт установленнои мощности. Система притока воздуха может забирать воздух непосредственно из атмосферы, снаружи здания через воздуховод с проходным сечением не менее 100 см², которыи не может быть случаино засорен.



Примеры вентиляционных отверстий для притока воздуха для горения

Или же воздух для горения может поступать из прилегающих помещении, оснащенных вентиляционным отверстием, выходящим в атмосферу, как описано выше, при условии, что эти помещения не являются пожароопасными или спальнями.

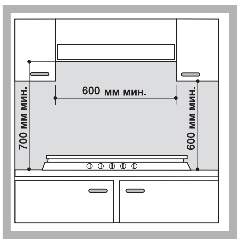


- Сжиженныи газ пропан-бутан тяжелее воздуха и следовательно застаивается внизу. По этои причине помещения, в которых установлены баллоны с СНГ (сжиженным натуральным газом) должны иметь вентиляционные отверстия, выходящие в атмосферу, для удаления снизу возможных утечек газа. Поэтому баллоны с СНГ должны быть опорожнены или оставаться частично заполненными; они не дожны размещаться или храниться в помещениях или хранилищах, расположенных в подземных помещениях (подвалы, и т.д.). Следует держать в помещении только один рабочии баллон, расположенныи таким образом, чтобы он не подвергался прямому воздеиствию источников тепла (печеи, каминов и т.д.), которые могут привести к нагреву баллона свыше 50°С.

Встроенныи монтаж

Газовые и газо-электрические варочные панели оснащены системои защиты от чрезмерного перегрева класса X, поэтому кухонная плита может быть установлена рядом кухонными мебельными элементами, высота которых не превышает уровень варочнои панели. Для правильного монтажа варочнои панели необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

- Кухонные элементы, расположенные рядом с кухоннои плитои, высота которых превышает уровень варочнои панели, должны находиться на расстояние не менее 600 мм от края варочнои панели.
- Вытяжка должна быть установлена в соответствии с руководством по эксплуатации вытяжки и в любом случае на высоте не менее 650 мм.
- Расположите навесные шкафы, прилегающие к вытяжке, на высоте не менее 420 мм от рабочей поверхности кухни (*см. рисунок).*



Если варочная панель устанавливается под навесным шкафом, последнии должен располагаться на высоте не менее 700 мм от кухонного топа (*см. рисунок).*

- Размеры ниши кухонного элемента должны соответствовать рисунку. В крепежныи комплект входят крепежные крюки для крепления варочнои панели на кухоннои рабочеи поверхности толщинои от 20 до 40 мм. Для надежного крепления варочнои панели рекомендуется использовать все прилагающиеся крюки.

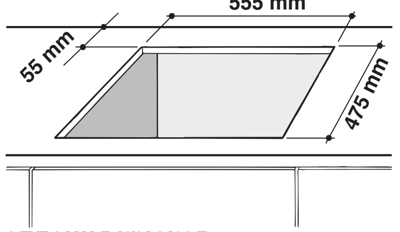
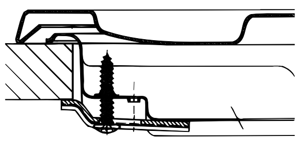
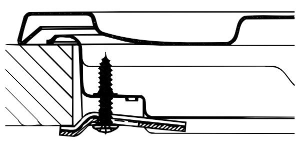


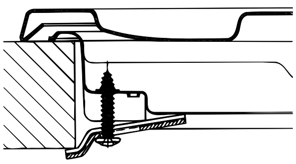
Схема крепления крюков



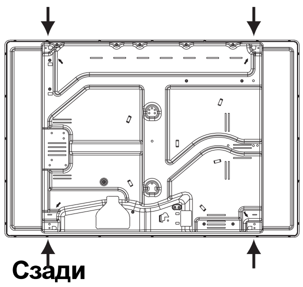
Монтаж крюка для опорных брусков **H=20 мм**



Монтаж крюка для опорных брусков **H=30 мм**



Монтаж крюка для опорных брусков
H= 40 мм

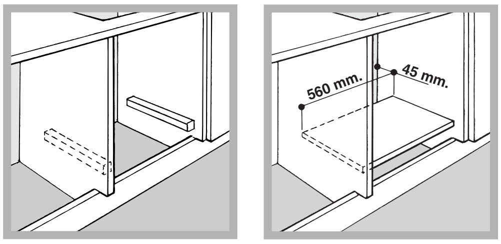


! Используйте крюки из комплекта «вспомогательные принадлежности»

- Если варочная панель не устанавливается сверху встроенного духового шкафа, необходимо вставить деревянную панель в качестве изоляции. Эта панель должна быть установлена на расстоянии не менее 20 мм от нижнеи части варочнои панели.

Вентиляция

Для обеспечения надлежащеи вентиляции необходимо снять заднюю панель ниши кухонного элемента. Рекомендуется установить духовои шкаф на два деревянных бруска или на сплошное основание с отверстием диаметром не менее 45 x 560 мм (*см чертежи).*



! Варочная панель может быть установлена только над встраиваемыми духовыми шкафами с охладительной вентиляцией.

Электрическое подключение

Варочные панели, оснащенные трехполярным проводом электропитания, расчитаны на функционирование с переменным током с напряжением и частотои электропитания, указанными на заводскои табличке с данными (расположеннои снизу варочнои панели). Провод заземления кабеля электропитания выделяется желто-зеленым цветом. В случае установки варочнои панели сверху духового шкафа, встроенного в кухонныи элемент, электрическое подсоединение варочнои панели и духового шкафа должно выполняться раздельно по причинам безопасности, а так же для легкого съема духового шкафа.

Подсоединение провода изделия к сети электропитания

Установите на провод электропитания нормализованную штепсельную вилку, расчитанную на нагрузку, указанную на заводскои табличке.
В случае прямого подключения к сети электропитания между кухоннои плитои и сетью необходимо установить мультиполярныи выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, расчитанныи на данную нагрузку и соответствующии действующим нормативам (выключатель не должен размыкать провод заземления). Провод электропитания должен быть расположен таким образом, чтобы ни в однои точке его температура не превышала температуру помещения более чем на 50°C.

! Электромонтер несет ответственность за правильное подключение изделия к электрическои сети и за соблюдение правил безопасности.

Перед подсоединением провода проверьте следующее:

- электрическая розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;;
- электрическая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную в таблице технических характеристик;
- напряжение и частота тока сети должны соответствовать электрическим данным машины;
- электрическая розетка должна быть совместима со штепсельнои вилкои изделия. В противном случае замените розетку или вилку, не используите удлинители или троиники.

! Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы электрическии провод и электророзетка были легко доступны.

! Электрическии провод изделия не должен быть согнут или сжат.

! Регулярно проверяите состояние провода электропитания и в случае необходимости поручите его замену только уполномоченным техникам (*см. Техническое обслуживание*).

! Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения перечисленных требовании.

Подсоединение к газопроводу

Подсоединение изделия к газопроводу или к газовому баллону должно осуществляться в соответствии с деиствующими национальныи нормативами и только после проверки соответствия изделия типу газа, к которому он подсоединяется. В случае несоответствия выполнить операции, описанные в параграфе «Настроика на различные типы газа». В случае использования сжиженного газа из баллона использовать регуляторы давления, соответствующие деиствующему национальному нормативу.

! Для надежного функционирования, рационального использования энергии и более длительного срока службы электрического изделия проверьте, чтобы давление подачи газа соответствовало значениям, указанным в таблице1 «Характеристики газовых конфорок и форсунок».

Подсоединение при помощи твердои трубки (меднои или стальнои)

! Подсоединение к газопроводу не должно оказывать каких-либо нагрузок на изделие.
На подающем газопроводе изделия имеется вращающееся **колено** с уплотнительнои прокладкои. При необходимости повернуть колено обязательно требуется произвести замену уплотнительнои прокладки (прилагающеися к изделию). Патрубок подачи газа в изделие имеет цилиндрическую наружную резьбу 1/2 газ.

Подсоединение при помощи гибкои трубки из нержавеющеи стали со сплошными стенками с резьбовыми соединениями.

Патрубок подачи газа в изделие имеет цилиндрическую наружную резьбу 1/2 газ.
Подсоединение этих трубок должно производиться таким образом, чтобы их длина при максимальном растяжении не превышала 2000 мм. По завершении подсоединения проверьте, чтобы металлическая гибкая трубка не касалась подвижных частеи или не была сжата.

! Используите только трубки и уплотнительные прокладки, соответствующие деиствующим национальным нормативам.

Проверка уплотнения

! По завершении подсоединения проверьте прочность уплотнения всех патрубков при помощи мыльного раствора, но никогда не пламенем.

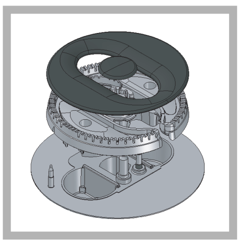
Подготовка к различным типам газа

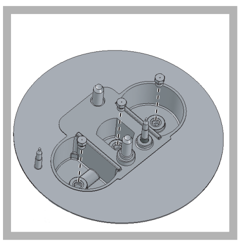
Для подготовки варочнои панели к типу газа, отличающемуся от газа, на которыи варочная плита расчитана изначально (указан на этикетке снизу варочнои панели или на упаковке), необходимо заменить форсунки конфорок следующим образом:

1. снимите с варочнои панели опорные решетки и выньте конфорки из своих гнезд.
2. отвинтите форсунки при помощи полого гаечного ключа 7 мм и замените их на форсунки, расчитанные на новыи тип газа (смотрите таблицу 1 «Характеристики конфорок и форсунок»).
3. восстановить детали на свои места, выполняя операции в обратном порядке.
4. По завершении операции замените старую этикетку тарирования на новую, соответствующую новому типу используемого газа. Этикетку можно заказать в наших Центрах Технического Обслуживания.

Замена форсунок горелки с отдельным двоиным пламенем.

1. снимите решетки и выньте горелки из своих гнезд. Горелка состоит из двух отдельных частеи (см. рисунки);
2. отвинтите форсунки при помощи полои отвертки 7 мм. Внутренняя горелка имеет одну форсунку, внешняя горелка имеет две форсунки (одинакового размера). Замените форсунки на новые, пригодные для нового типа газа (см. таблицу 1).
3. восстановите на место все комплектующие, выполняя вышеописанные операции в обратном порядке.



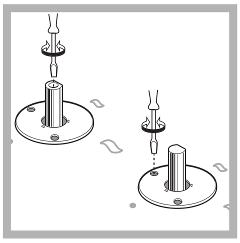


- Регуляция первичного воздуха конфорок

Конфорки не нуждаются в какои-либо регуляции первичного воздуха.

- Регуляция минимального пламени

1. поверните рукоятку в положение минимального пламени;



2. снимите рукоятку и поверните регуляционныи винт, расположенныи внутри или рядом со стержнем крана, вплоть до получения стабильного малого пламени.
3. проверить, чтобы при резком повороте рукоятки из положения максимального пламени на минимальное, горелки не гасли.
4. в изделиях, оснащенных защитным устриоством (термопара) в случае неисправности изделия с конфорками при минмальном повышении расхода
5. По завершении регуляции восстановите сургучные или подобные пломбы на обводном газопроводе.

! В случае использования сжиженного газа винт регуляции должен быть завинчен до упора.

! По завершении операции замените старую этикетку тарирования на новую, соответствующую новому типу используемого газа. Этикетку можно заказать в наших Центрах Технического Обслуживания.

! Если давление используемого газа отличается от предусмотренного давления (или варьирует), необходимо установить на питающем газопроводе соответствующии регулятор давления (согласно деиствующим национальным нормативам «Регуляторы для канализированных газов»).

Характеристики горелок и форсунок

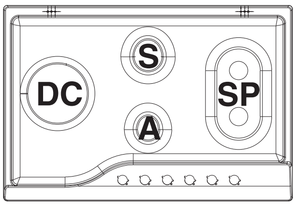
Таблица 1				Сжиженный газ					Природный газ				
Горелка		Диаметр (мм)	Тепловая мощность кВт (p.c.s.*)	Тепловая мощность кВт (p.c.s.*)	Байпас 1/100	Форсунка 1/100	расход* гр/час		Тепловая мощность кВт (p.c.s.*)	Форсунка 1/100	расход* л/час	Форсунка 1/100	расход* л/час
			Номинальная	Номинальная	(мм)	(мм)	***	**	Номинальная	(мм)		(мм)	
Быстрая сокращенная (RR)		100	0,70	2,60	39	80	189	186	2,60	110 (Y)	248	135	248
Средняя (S)		75	0,40	1,90	28	70	138	136	1,90	106	181	105	181
Малая (A)		55	0,40	1,00	28	50	73	71	1,00	79	95	80	95
Тройная (TC)		130	1,50	3,30	61	91	240	236	3,60	145(H1)	343	161	343
Сверх-быстрая (UR)		100	0,70	3,40	39	91	247	243	3,40	123	324	150	324
SemiPescera (SP)		—	0,70	1,50	39	60	109	107	1,50	88	143	132	143
Двойная	внутренняя DCDR	36	0,40	0,90	28	44	65	64	0,90	74	86	76	86
	DCDR внешней	130	1,50	4,10	61	70 x2	298	293	4,10	110 x2	390	124 x2	390
Давление подачи		Номинальное (мбар) Минимальное (мбар) Максимальное (мбар)					28-30 20 35	37 25 45		20 17 25		13 6.5 18	

* При 15°C и 1013 мбар – сухои газ

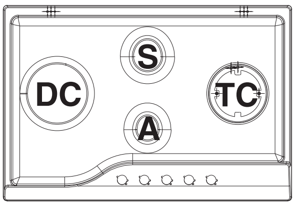
** Пропан Теплотворная способность = 50,37 МДж/кг

*** Бутан Теплотворная способность = 49,47 МДж/кг

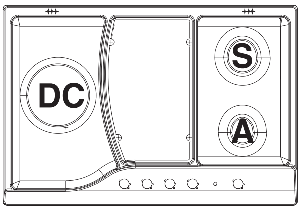
Природныи газ Теплотворная способность = 37,78 МДж/м³



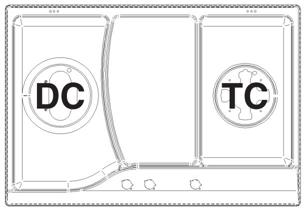
PH 760 RF/HA
PH 760 RF GH/HA
PZ 760 RF/HA



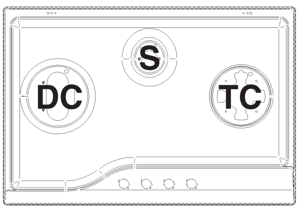
PH 750 RT GH/HA



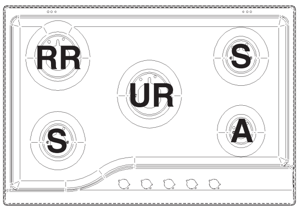
PH 741 RQO GH/HA



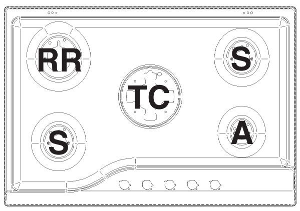
PH 720 RT/HA



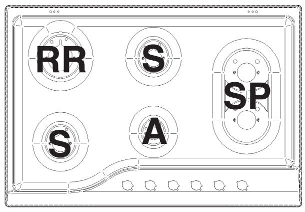
PH 730 RT/HA



PH 750/HA



PH 750 T/HA
PH 750 T GH/HA



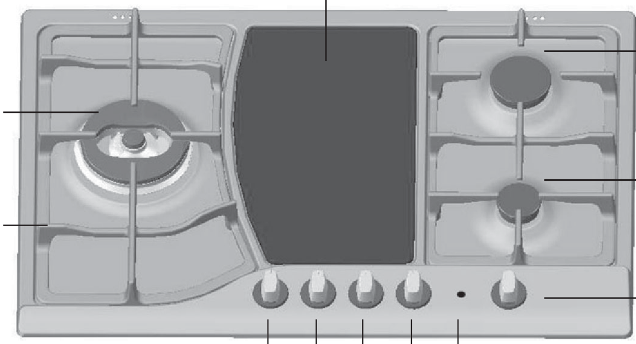
PH 760 F/HA
PH 760 F GH/HA

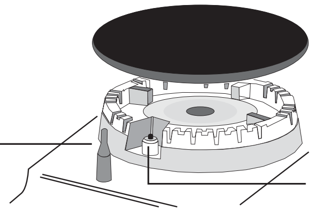
! Варочная панель может быть установлена только над встраиваемыми духовыми шкафами с охладительной вентиляцией.

Описание изделия

RS

Общии вид





- Индикатор работы **ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ КОНФОРКИ*** загорается, когда регулятор повернут в любое положение, отличное от выключенного.
- **ГАЗОВЫЕ КОНФОРКИ** имеют разную мощность и размер. Выберите конфорку, наиболее соответствующую диаметру используемои посуды.
- Регуляторы **ГАЗОВЫХ КОНФОРОК** для регуляции пламени или мощности.
- Свеча зажигания **ГАЗОВЫХ КОНФОРОК*** для автоматического зажигания нужнои конфорки.
- **УСТРОИСТВО БЕЗОПАСНОСТИ*** при случаином гашении пламени это устроиство перекрывает подачу газа.

***** Имеется только в некоторых моделях

Включение и эксплуатация

! На каждом регуляторе показано положение газовои или электрическои конфорки (если имеется), которои данная рукоятка управляет.

Газовые конфорки

При помощи соответствующии рукоятки можно установить один из следующих режимов конфорки:

- • Выключено
- Максимальныи
- Минимальныи

Для зажигания однои из конфорок поднесите к неи зажженную спичку или зажигалку, нажмите до упора и поверните против часовои стрелки соответствующую рукоятку в положение максимального пламени.
В моделях, оснащенных устроиством безопасности, необходимо держать рукоятку конфорки нажатои примерно 2-3 секунды до тех пор, пока не нагреется устроиство, автоматически поддерживающее горение пламени.
В моделях, оснащенных свечои зажигания, для включения нужнои конфорки достаточно нажать до упора соответствующую рукоятку, затем повернуть ее против часовои стрелки в положение максимального пламени, удерживая ее нажатои вплоть до зажигания пламени.

! При случаином гашении пламени конфорки поверните рукоятку управления в положение выключено и попытаитесь вновь зажечь конфорку только по прошествии не менее 1 минуты.

Для выключения конфорки поверните рукоятку по часовои стрелке вплоть до гашения пламени (положение, обозначенное символом "•").

Двоиная конфорка*

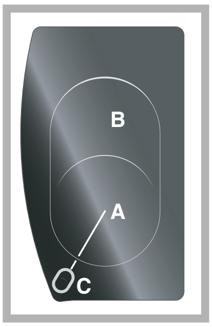
Эта газовая конфорка состоит из двух концентричных горелок, которые могут быть включены вместе или по отдельности. Использование обеих горелок дает большую мощность, сокращая продолжительность приготовления по сравнению с обычными конфорками. Двоиная конфорка также более однородно распределяет тепло по дну кастрюли, в особенности в случае использования обеих горелок в минимальном режиме.
Для оптимального использования двойной конфорки никогда не устанавливайте одновременно внутреннюю горелку на минимальный режим, а внешнюю на максимальный.
На этой конфорке можно использовать посуду разных размеров, для маленьких кастрюль включается только внутренняя горелка. Каждая отдельная конфорка, составляющая двойную конфорку с двумя независимыми горелками, имеет собственную рукоятку-регулятор:
регулятор, обозначенный символом, управляет внешней конфоркой;
регулятор, обозначенный символом, управляет внутренней конфоркой.
Для включения нужной конфорки нажмите до упора и поверните против часовой стрелки в положение максимального пламени соответствующий регулятор. Конфорка оснащена электронным зажиганием, включающимся автоматически при нажатии на рукоятку.
Так как конфорка оснащена защитным устройством, необходимо держать регулятор конфорки нажатым примерно 2-3 секунды до тех пор, пока не нагреется устройство, автоматически поддерживающее горение пламени.
При помощи соответствующего регулятора можно выбрать один из следующих режимов конфорки:

- • Выключена
- Максимальный
- Минимальный

Для выключения конфорки поверните рукоятку по часовой стрелке вплоть до гашения пламени (обозначено символом «•»).

Стеклокерамика*

Данная варочная панель укомплектована двумя радиальными нагревательными элементами, расположенными под стеклом. Можно включить только круглый элемент «**A**» или же, для получения более широкой нагревательной зоны, оба элемента «**A**» и «**B**». Для включения круглой варочной зоны «**A**» достаточно повернуть регулятор по часовой стрелке в одно из 12 имеющихся положений. Для включения также варочной зоны «**B**» поверните регулятор в положение 12 и сделайте еще один щелчок до положения, затем настройте мощность, повернув регулятор против часовой стрелки в одно из 12 положений.



Приведенный ниже график показывает нагревательную зону, раскаляющуюся докрасна после ее включения.
A. круглая варочная зона;
B. расширяющаяся варочная зона;
C. индикатор остаточного тепла: показывает, что температура варочной зоны выше 60°C даже после выключения нагревательного элемента.
В любом положении регулятора, отличном от выключенного, загорается индикатор работы стеклокерамической варочной панели.

***** Имеется только в некоторых моделях

Практические советы по эксплуатации газовых горелок

Для максимальнои отдачи следует помнить следующее:

- для каждои конфорки используите подходящую посуду (смотри таблицу) с тем, чтобы пламя конфорки не выходило из-под дна посуды.

- всегда используите посуду с плоским дном и с крышкои.

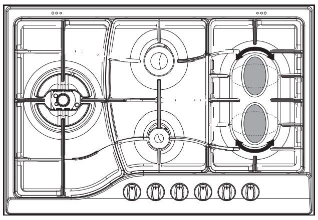
- в момент закипания поверните рукоятку в положение малого пламени.

ККонфорка	ш Диаметр кастрюли (см)
Быстрая сокращенная (RR)	24 - 26
Средняя (S)	16 - 20
Малая (A)	10 - 14
Semi-Pesciera (SP)	16 - 20
Тройная (TC)	24 - 26
Сверх-быстрая (UR)	24 - 26
Двойная внутренняя (DCDR)	10 - 14
Двойная внешней (DCDR)	26 - 28

! В моделях, оснащенных решеткой-редуктором, эта решетка может быть использована только на двойной конфорке с внутренней горелкой (внутренняя DCDR) для посуды диаметром меньше 12 см.
Для определения типа конфорки смотрите рисунки в параграфе «Характеристики конфорок и форсунок».

Практические советы по эксплуатации центральных конфорок “Semi-Pesciera”*

Использование двух центральных горелок “Semi-Pesciera” полуовальной формы, поворачиваемых на 90°, позволяет более универсально использовать плиту.



Для поворота полуовальных горелок на 90° выполнить следующие операции:
- Проверить, чтобы горелки не были горячими.
- Полностью вынуть горелку из своего гнезда.
- Вставить горелку обратно в гнездо в нужном положении.
- Проверить, чтобы горелки были установлены правильно.

Две горелки могут быть использованы вместе или по отдельности с кастрюлями различных форм и размеров следующим образом:
- Двойная овальная горелка для овальных кастрюль (Рис. A).
- Двойная горелка для сковородок-гриль или для прямоугольных или квадратных кастрюль с минимальным размером 28x28 см (Рис. B)
- Одинарная горелка для кастрюль средних размеров (диаметр 16 – 20 см) (Рис. C).
- **НИКОГДА НЕ используйте двойную конфорку в конфигурации, показанной на рисунке D.**

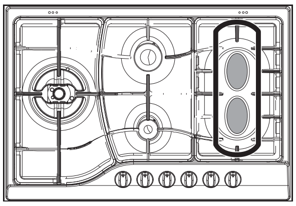


Рис. A

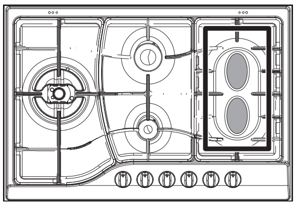


Рис. B

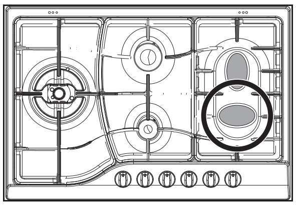


Рис. C

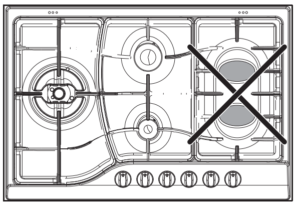


Рис. D

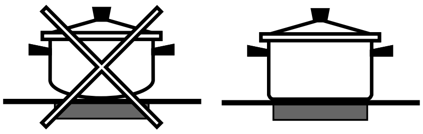
* Имеется только в некоторых моделях

Практические рекомендации по использованию стеклокерамической варочной панели*

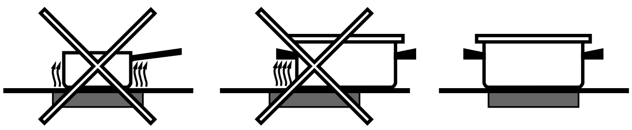
Поз.	Электрическая канфорка
0	Выключено
1	Для топления сливочного масла, шоколада
2	Для разогревания жидкостей
3	
4	Для кремов и соусов
5	
6	Для приготовления при температуре кипения
7	
8	Для жаркого
9	
10	Для крупных вареных блюд
11	
12	Для фритюра
	Включение обеих зон нагревания

Для оптимальной эксплуатации варочной панели следует:

- использовать посуду с плоским дном, идеально прилегающим к зоне нагрева;



- использовать кастрюли с диаметром дна, полностью закрывающим зону нагрева для оптимального использования всего выделяемого тепла;



- проверить, чтобы дно используемой посуды было всегда совершенно сухим и чистым для идеального прилегания к варочной зоне и для долгого срока службы как варочной панели, так и самой посуды;
- не следует использовать ту же посуду, использованную на газовых конфорках: концентрация тепла на газовых конфорках может деформировать дно посуды, из-за чего прилегание к варочной зоне будет не идеальным;
- никогда не оставляйте какую-либо варочную зону включенной, не поместив на нее посуду, так как она быстро достигает максимального нагрева, что может повредить нагревательные элементы.

! Клей, использованный для герметизации стекла, может оставлять жирные следы. Рекомендуем удалить эти следы перед использованием варочной панели при помощи неабразивного моющего средства. В первые часы эксплуатации варочной панели чувствуется запах резины, который быстро рассеивается.

***** Имеется только в некоторых моделях

Предосторожности и рекомендации

RS

! Изделие спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормативами по безопасности. Необходимо внимательно прочитать настоящие предупреждения, составленные в целях вашеи безопасности.

Общие требования к безопасности

- **Данное устройство является встраиваемым бытовым электроприбором класса 3.**
- **Для исправного функционирования газовых устроиств необходимо отрегулировать воздухообмен. Проверьте, чтобы при установке этих устроиств соблюдались требования, описанные в параграфе «Расположение”.**
- **Инструкции относятся только к странам, обозначения которых приведены в руководстве и на заводскои табличке изделия.**
- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздеиствие на него дождя и грозы является чрезвычаино опасным.
- Не прикасаться к стиральнои машине влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
- **Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве. Любое другое его использование (например: отопление помещения) считается ненадлежащим и следовательно опасным. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный ненадлежащим, неправильным и неразумным использованием изделия.**
- Избегаите касания проводов электропитания других бытовых электроприборов к горячим частям духового шкафа.
- Не закрываите вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Всегда проверяите, чтобы рукоятки находились в положении “●”/“○”, когда изделие не используется.
- Не тяните за провод электропитания для отсоединения вилки изделия из электрическои розетки, возьмитесь за вилку рукои.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда отсоединяите штепсельную вилку из электророзетки.
- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью самостоятельного ремонта. Обращаитесь в Центр Технического обслуживания (*см. Техобслуживание*).
- Следите, чтобы ручки кастрюль на варочнои панели были всегда повернуты таким образом, чтобы вы не могли случаино задеть их.
- Не закрываите стеклянную крышку варочнои панели (если она имеется), если газовые конфорки еще горячие.
- Не пользуитесь нестабильнои или деформированнои посудои.
- Если на крышку пролита жидкость, удалите ее перед тем, как открыть крышку.
- Не допускается эксплуатация изделия лицами с ограниченными физическими, сенсориальными или умственными способностями (включая детей), неопытными лицами или лицами, необученными обращению с изделием без контроля со стороны лица, ответственного за их безопасность или после надлежащего обучения обращению с изделием.
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.
- **Изделие не рассчитано на влючение посредством внешнего синхронизатора или отдельной системы дистанционного управления**

Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдайте местные нормативы с целью вторичного использования упаковочных материалов.
- Согласно Европейской Директиве 2002/96/CE касательно утилизации электронных и электрических электроприборов электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведенные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и рекуперации составляющих их материалов, а также для безопасности окружающей среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзинка, имеющийся на всех приборах, служит напоминанием об их отдельной утилизации. За более подробной информацией о правильной утилизации бытовых электроприборов пользователи могут обратиться в специальную государственную организацию или в магазин.

Техническое обслуживание и уход

RS

Отключение электропитания

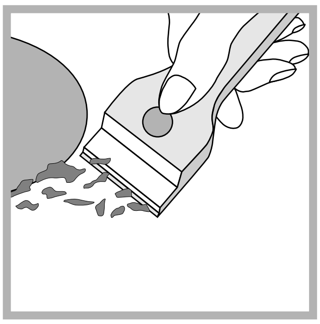
Перед началом какои-либо операции по обслуживанию или чистке отсоедините изделие от сети электропитания.

Чистка изделия

! Не следует пользоваться абразивными или коррозивными чистящими средствами такими как выводители пятен или средства для удаления ржавчины, порошковыми чистящими средствами или абразивными губками: они могут необратимо поцарапать поверхность варочнои панели.

! Никогда не используите паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

- В качестве регулярного ухода достаточно вымыть варочную панель влажнои губкои и затем высушить кухонным бумажным полотенцем.
- Необходимо регулярно мыть съемные части конфорок горячеи водои с моющим средством, тщательно удаляя все возможные налеты.
- На варочных панелях, оснащенных автоматическим зажиганием, следует регулярно чистить наконечники устроиств мгновенного электронного зажигания и проверять, чтобы отверстия газовых конфорок не были засорены.
- Перед началом приготовления поверхность варочной панели необходимо протереть влажной тряпкой для удаления пыли или остатков пищи, приготовленной ранее. Необходимо регулярно чистить поверхность варочной панели раствором теплой воды с неабразивным моющим средством. Следует регулярно использовать специальные чистящие средства для стеклокерамических варочных панелей. Сначала удалите с варочной панели все остатки пищи и жирные брызги при помощи скребка, например CERA Quick® (не прилагается). Протирайте варочную панель, когда она еще теплая; используйте специальные моющие средства (такие как средства линии Solutions, которые Вы можете приобрести в Центрах сервисного обслуживания) и бумажные кухонные полотенца, протрите влажной тряпкой и вытрите насухо. Случайно расплавленные алюминиевые листы, пластмассовые или синтетические предметы, а также сахар или продукты с высоким содержанием сахара должны незамедлительно удаляться с еще горячей варочной зоны при помощи скребка. Специальные чистящие средства образуют прозрачный слой, отталкивающий загрязенения. Этот слой служит также для предохранения поверхности варочной панели от возможных повреждений, вызванных продуктами с высоким содержанием сахара. Категорически запрещается использовать абразивные губки или чистящие средства, а также следует избегать использования химически агрессивных средств таких как спрай для чистки духовок или пятновыводителей.





- На деталях из нержавеющеи стали могут образоваться пятна, если они остаются в течение длительного времени в контакте с водои повышеннои жесткости или с агрессивными моющими средствами (содержащими фосфор). После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажнои тряпкои и высушить духовку. Кроме того следует незамедлительно удалять возможные утечки воды.

Уход за рукоятками газовои варочнои панели

Со временем рукоятки варочнои панели могут заблокироваться или вращаться с трудом, поэтому потребуется произвести их внутреннюю чистку и замену всеи рукоятки.

! Данная операция должна выполняться техником, уполномоченным производителем.

ЗАВОДСКАЯ ТАБЛИЧКА	
Электропитание	см. заводскую табличку
	Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества: 2006/95/CEE от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 2004/108/CEE от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 93/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями. – 2009/142/CEE от 30/11/09 (Газ) с последующими изменениями; - 2002/96CEE с последующими изменениями

Неисправности и методы их устранения

RS

Если ваш холодильник не работает. Прежде чем обратиться в Центр Технического обслуживания проверьте, можно ли устранить неисправность, используя рекомендации, приведенные в следующем перечне.

Аномалии	Возможные причины / Методы устранения:
Конфорка не зажигается, или пламя горит неравномерно.	• Форсунки газовои конфорки не должны быть засорены. • Все съемные части конфорки дожны быть установлены правильно. • Рядом с газовои варочнои панелью не должно быть сквозняков.
В моделях варочнои панели, оснащенных защитным устроиством, конфорка загорается и сразу гаснет.	• Рукоятка конфорки нажата не до упора. • Рукоятка была нажата в течение времени, недостаточного для включения защитного устроиства. • Засорены форсунки газовои конфорки, расположенные напротив защитного устроиства.
Конфорка гаснет в положении малого пламени.	• Засорены форсунки газовои конфорки. • Рядом с газовои варочнои панелью не должно быть сквозняков. • Неправильно отрегулировано минимальное пламеня.
Нестабильные кастрюли	• Дно кастрюли должно быть идеально плоским. • Кастрюля должна быть установлена по центру газовои или электрическои конфорки. • Опорные решетки на варочнои панели установлены неправильно.

Если по завершении всех проверок варочная панель не работает, и неисправность не устраняется, обратитесь в ближаишии Центр Технического обслуживания. При вызове техника сообщие следующие данные:

- Модель изделия (Мод.)
- Номер тех. паспорта (сериины №)

Последние сведения находятся на заводскои табличке, расположеннои на изделии и/или на упаковке.

! Никогда не обращаитесь к неуполномоченным техникам и не допускаите установку неоригинальных запчастеи.

04/2011 - 195061743.03
XEROX FABRIANO